سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

سام سرویس

فر مایکروویو

دستورالعمل های کاربر و راهنمای آشپزی

لطفاً توجه کنید که گارانتی Samsung تماس های خدماتی برای توضیح در مورد عملکرد محصول، نصب صحیح یا انجام تمیز کردن یا حفظ و نگهداری عادی را پوشش نمی دهد.

Planet First 100% Recycled Paper

این کتابچه راهنما از کاغذ ۱۰۰ درصد بازیابی شده تهیه شده است.

GE234STS

امکانات را تصور کنید

از اینکه این محصول Samsung را خریداري کرديد متشکريم. لطفاً محصول خود را در www.samsung.com/register ثبت کنید

SAMSUNG

GE234STS_HC_DE68-04151F-01_FA.indd 1
2013-12-27 3:19:15

فهرست مندرجات

اطلاعات ایمنی ۲
راهنمای مراجعه سریع ۱۱
ویژگی های فر ۱۲
فر ۱۲
صفحه کنترل ۱۳
ملحقات ۱۳
استفاده از فر ۱۴
نحوه کارکرد فر مایکروویو ۱۴
کنترل اینکه فر به صورت صحیح کار می کند ۱۴
تنظیم وقت ۱۵
پختن/گرم کردن مجدد ۱۵
درجات نیرو ۱۶
تنظیم مدت آشپزی ۱۶
توقف آشپزی ۱۶
تنظیم حالت صرفه جوئی در انرژی ۱۶
استفاده از ویژگی گرم کردن دوباره/آشپزی فوری ۱۷
برنامه های گرم کردن دوباره/آشپزی فوری ۱۷
استفاده از ویژگی یخ زدائی پرقدرت خودکار ۱۸
برنامه های یخ زدائی پرقدرت خودکار ۱۸
انتخاب ملحقات ۱۹
کباب کردن ۱۹
ترکیب مایکروویو و منقل ۱۹
استفاده از عملکرد آشپزی کراستی به طور دستی ۲۰
استفاده از تنظیمات آشپزی کراستی به طور دستی ۲۰
آشپزی چند مرحله ای ۲۱
خاموش کردن بیپر ۲۲
قفل ایمنی فر مایکروویو ۲۲
راهنمای ظرف خوراکپزی ۲۲
راهنمای آشپزی ۲۴
عیب یابي ۳۱
مشخصات فنی ۳۲

اطلاعات ایمنی

استفاده از این کتابچه دستوراتی

شما یک فر مایکروویو SAMSUNG را خریداری کرده اید. دستورالعمل های کاربر حاوی اطلاعات ارزشمندی در مورد آشپزی با فر مایکروویو می باشد:

- احتیاط های ایمنی
- ملحقات و ظروف مناسب
- راهنماهای سودمند آشپزی
- راهنماهای آشپزی

راهنمای علائم و نمادها

هشدار — خطرات یا روش های ناامن ممکن است موجب **آسیب شخصی شدید یا مرگ شِود.**

احتیاط — خطرات یا روش های ناامن ممکن است موجب **صدمه شخصی یا آسیب خفیف به دارایی شِود.**

هشدار؛ خطر آتشسوزی

هشدار؛ سطح داغ

هشدار؛ برق

هشدار؛ مواد قابل انفجار

سعی نکنید.

دست نزنید.

اوراق نکنید.

از دستورالعمل ها به طور صریح پیروی کنید.

دوشاخه برق را از پریز دیوار بکشید.

برای جلوگیری از برق گرفتگی مطمئن شوید که ماشین زمینی شده باشد.

برای دریافت کمک با مرکز خدمات تماس بگیرید.

تذکر

مهم

GE234STS_HC_DE68-04151F-01_FA.indd 2
2013-12-27 3:19:16

دستورات ايمني مهم

با دقت مطالعه کرده و برای مراجعه در آینده نگه دارید

حتماً احتیاط های ایمنی را در همه اوقات مراعات کنید.

قبل از استفاده از فر، تأئید کنید که از دستورالعمل های زیر پیروی شده باشد.

⚠	**هشدار** (فقط عملکرد مایکروویو)
⃠	**هشدار:** اگر دریچه یا انسدادهای دریچه آسیب دیده اند، تا زمانیکه توسط یک شخص مجرب تعمیر نشده نبایستی از فر استفاده کرد.
⃠	**هشدار:** انجام هرگونه سرویس یا تعمیری که شامل برداشتن پوششی می شود که محافظت در مقابل قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو را ایجاد می کند برای هر شخصی به غیر از یک شخص مجرب خطرناک است.
☛	این دستگاه صرفاً به منظور استفاده در محیط خانه می باشد.
★	**هشدار:** تنها زمانی به کودکان اجازه بدهید که بدون نظارت از فر استفاده کنند که دستورالعمل های کافی داده شده تا کودک بتواند از فر به صورت ایمن استفاده کرده و با خطرات استفاده نادرست آشنائی داشته باشد.
★	**هشدار:** کودکان از سن ۸ سال به بالا و اشخاصی که توانائی های محدود جسمانی یا روانی دارند یا فاقد تجربه یا آگاهی هستند می توانند از این دستگاه استفاده کنند درصورتیکه تحت نظارت بوده و دستوراتی در مورد استفاده ایمن دستگاه به آنها داده شود و از خطرات مربوطه آگاهی داشته باشند. کودکان نبایستی با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و حفظ و نگهداری توسط کاربر نباید توسط کودکان انجام شود مگر اینکه به سن ۸ سال به بالا و تحت نظارت و سرپرستی باشند.
★	تنها از ابزار و آلاتی استفاده کنید که برای استفاده در فرهای مایکروویو مناسب باشند.
★	هنگام گرم کردن غذا در محفظه های پلاستیکی یا کاغذی، به واسطه احتمال اشتعالات، مراقب فر باشید.
★	این فر مایکروویو به منظور گرم کردن غذا و نوشیدنی ها می باشد. خشک کردن غذا یا لباس و گرم کردن پدهای گرم کننده، دم پائی، اسفنج، پارچه نمدار و موارد مشابه ممکن است منجر به خطر مصدومیت، اشتعال یا آتشسوزی شود.
⎆	اگر دود خارج شد، دستگاه را خاموش کنید یا از پریز بکشید و دریچه را بسته نگه دارید تا هرگونه شعله خاموش شود.
★	**هشدار:** در حالیکه مایکروویو نوشیدنی ها را گرم می کند، ممکن است منجر به تأخیر در جوش آمدن فورانی شود. بنابراین در هنگام دست زدن به محفظه باید مراقب بود.
★	**هشدار:** محتویات بطری های تغذیه کودک یا شیشه های غذای کودک بایستی هم زده شده یا تکان داده شوند و بایستی دما را قبل از استفاده کنترل کرد تا از سوختگی جلوگیری شود.

GE234STS_HC_DE68-04151F-01_FA.indd 3 2013-12-27 3:19:16

تخم مرغ پوست نکنده و تخم مرغ های آبپز را نباید در فرهای مایکروو گرم کرد چون ممکن است منفجر شوند حتی بعد از اینکه گرم کردن مایکروویو تمام شده باشد.	⃠
بایستی فر را به طور مرتب تمیز کرد و هرگونه باقیمانده های غذائی پاک شوند.	★
قصور در نگهداری فر در وضعیت تمیز ممکن است منجر به فرسودگی سطح آن شده که احتمالاً تأثیر نامساعدی بر طول عمر دستگاه داشته و منجر به وضعیت احتمالاً خطرناک می شود.	☛
این دستگاه برای نصب در وسائط نقلیه، خانه های متحرک و وسائط نقلیه مشابه و غیره ساخته نشده است.	⃠
این دستگاه برای استفاده توسط اشخاص (شامل کودکان) که توانایی جسمانی، حسی یا فکری محدود دارند یا تجربه یا دانش کافی ندارند ساخته نشده، مگراینکه توسط شخصی که مسئول ایمنی آنهاست نظارت یا دستوراتی را در رابطه با استفاده از دستگاه دریافت کرده باشند.	★
از کودکان بایستی مراقبت کرد تا اطمینان حاصل شود که با دستگاه بازی نمی کنند.	★
اگر به سیم برق آسیب وارد شود، بایستی توسط سازنده، مأمور خدماتی یا اشخاص مجرب مشابه تعویض شود تا از هرگونه خطری جلوگیری شود.	✆
هشدار: مایعات یا سایر غذاها نبایستی در محفظه های مسدود گرم شوند چون قابلیت انفجار دارند؛	⃠
این دستگاه را نباید با جت آبی تمیز کرد.	⃠

این فر را بایستی به سمت و بلندی صحیح قرار داد تا دسترسی آسان به فضای داخل و منطقه کنترل حاصل شود.	★
قبل از استفاده از فر برای اولین بار، بایستی با قرار دادن آب به مدت ۱۰ دقیقه استفاده شده و سپس استفاده شود.	★
اگر فر صدای عجیب، بوی سوختگی تولید می کند یا دود ساطع می شود، فوراً دوشاخه برق را کشیده و با نزدیکترین مرکز تعمیراتی خود تماس حاصل نمائید.	★
این فر مایکروویو بایستی طوری قرار داده شود که دوشاخه قابل دسترسی باشد.	★
این فر مایکروویو صرفاً برای استفاده روی پیشخوان یا استفاده رومیزی می باشد. نبایستی فر مایکروویو را در داخل قفسه قرار داد.	⃠

GE234STS_HC_DE68-04151F-01_FA.indd 4 2013-12-27 3:19:16

هشدار (فقط عملکرد مایکروویو) - انتخابی

هشدار: هنگامیکه از دستگاه در حالت ترکیبی استفاده می شود، به واسطه دمایی که ایجاد می شود. کودکان بایستی صرفاً تحت سرپرستی یک بزرگسال از فر استفاده کنند.

دستگاه در حین استفاده داغ می شود. در هنگام دست زدن به المنت های حرارتی در داخل فر بایستی مراقب بود.

هشدار: قطعات قابل دسترسی ممکن است در طول استفاده داغ شوند. فرزندانتان را باید دور نگه دارید.

نباید تمیزگر با بخار استفاده کرد.

هشدار: مطمئن شوید که این دستگاه قبل از عوض کردن لامپ خاموش شود تا از احتمال برق گرفتگی جلوگیری شود.

هشدار: این دستگاه و بخش های قابل دسترسی آن در حین استفاده داغ می شوند.

بایستی از دست زدن به المنت های حرارتی پرهیز کرد. کودکان زیر ۸ سال بایستی دور نگه داشته شوند مگر اینکه به طور مداوم تحت نظارت باشند.

کودکان از سن ۸ سال به بالا و اشخاصی که توانائی های محدود جسمانی یا روانی دارند یا فاقد تجربه یا آگاهی هستند می توانند از این دستگاه استفاده کنند در صورتیکه تحت نظارت بوده و دستوراتی در مورد استفاده ایمن دستگاه به آنها داده شود و از خطرات مربوطه آگاهی داشته باشند. کودکان نبایستی با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و موارد حفظ و نگهداری توسط کاربر نبایستی بدون نظارت توسط کودکان انجام شود.

از تمیزکننده های ساینده ناملایم یا تراش دهنده های فلزی تیز برای تمیز کردن دریچه فر استفاده نکنید چون ممکن است موجب خراشیده شدن سطح شیشه شده و موجب خردشدن شیشه شود.

دمای سطوح قابل دسترسی ممکن است در هنگام استفاده از دستگاه زیاد باشد.

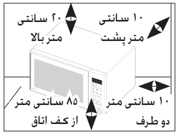
دریچه یا سطح خارجی ممکن است در هنگام استفاده از دستگاه داغ شود.

دستگاه و سیم آنرا در دسترس کودکان زیر ۸ سال قرار ندهید.

دستگاه ها به منظور استفاده توسط تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه نمی باشند.

نصب فر مایکروویو

فر را روی یک سطح صاف و ۸۵ سانتی متر بالای کف اتاق قرار دهید. این سطح بایستی آنقدر محکم باشد که وزن فر را به طور ایمن تحمل کند.



۱. هنگامیکه فر خود را نصب می کنید، مطمئن شوید که با ایجاد حداقل ۱۰ سانتی متر (۴ اینچ) فضای خالی در پشت و دو طرف فر و ۲۰ سانتی متر (۸ اینچ) فضا در بالای آن، هواگیری کافی وجود داشته باشد.

۲. همه مواد بسته بندی در داخل فر را بردارید.

۳. حلقه گردنده و صفحه گردان را نصب کنید. کنترل کنید که صفحه گردان به طور آزاد گردش می کند. (فقط مدل نوع صفحه گردان)

۴. این فر مایکروویو بایستی طوری قرار داده شود که دوشاخه قابل دسترسی باشد.

☛ اگر به سیم برق آسیب وارد شود. بایستی توسط سازنده، مأمور خدماتی یا اشخاص مجرب مشابه تعویض شود تا از هرگونه خطری جلوگیری شود.
برای ایمنی شخصی خودتان، سیم را به پریز برق متناوبی بزنید که به طور مناسب زمینی شده باشد.

☛ فر مایکروویو را در محیط گرم یا مرطوب از قبیل کنار فر مرسوم یا شوفاژ نصب نکنید. مشخصات تأمین برق فر بایستی مراعات شده و سیم رابط استفاده شده بایستی با استاندارد سیم برقی که به همراه فر عرضه شده یکسان باشد. داخل و انسداد دریچه را قبل از استفاده از فر مایکروویو برای اولین بار با پارچه مرطوب پاک کنید.

تمیز کردن فر مایکروویو

قطعات زیر فر مایکروویو را بایستی به طور مرتب تمیز کرد تا از جمع شدن چربی و ذرات غذا جلوگیری شود:

- سطوح داخلی و خارجی
- دریچه و انسدادهای دریچه
- صفحه گردان و حلقه های گردنده (فقط مدل نوع صفحه گردان)

☛ **همیشه** مطمئن شوید که انسدادهای دریچه تمیز باشند و دریچه درست بسته شود.

☛ قصور در نگهداری فر در وضعیت تمیز ممکن است منجر به فرسودگی سطح آن شده که احتمالاً تأثیر نامساعدی بر طول عمر دستگاه داشته و منجر به وضعیت احتمالاً خطرناکی می شود.

GE234STS_HC_DE68-04151F-01_FA.indd 6 2013-12-27 3:19:16

۱. سطوح خارجی را با پارچه نرم و آب گرم و صابون بشوئید. آبکشی و خشک کنید.

۲. هرگونه پاشیدگی یا لکه در سطوح داخلی فر را با یک پارچه صابونی پاک کنید. آبکشی و خشک کنید.

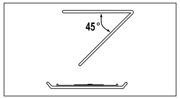
۳. برای شل کردن ذرات غذائی خشک و سفت شده و از بین بردن بوها، یک فنجان آب لیمویی رقیق شده را در فر قرار داده و به حداکثر نیرو برای ده دقیقه گرم کنید.

۴. هر زمان که لازم باشد بشقاب که برای ماشین ظرفشوئی مناسب است را بشوئید.

روی هواکش ها آب نباشید. **هرگز** از محصولات ساینده و محلول های شیمیائی استفاده نکنید. هنگام تمیز کردن انسدادهای دریچه به ویژه مراقب باشید تا مطمئن شوید که ذرات:

- جمع نمی شوند
- از بسته شدن صحیح دریچه جلوگیری نمی کنند

محفظه داخل فر مایکروویو را بعد از هر بار استفاده با محلول ملایم شوینده بشوئید ولی قبل از تمیز کردن بگذارید که فر مایکروویو خنک شود تا از آسیب وارد شدن جلوگیری شود.



هنگام تمیز کردن بخش بالا در داخل محفظه ، راحت تر خواهد بود که گرم کننده را به اندازه ۴۵ درجه به سمت پائین گردانده و آنرا تمیز کنید. (فقط مدل گرم کننده نوسانی)

نگهداری و تعمیر فر مایکروویو

چند احتیاط ساده بایستی در هنگام نگهداری و تعمیر فر مایکروویو به کار گرفته شوند.

اگر دریچه یا انسدادهای دریچه آسیب دیده اند نبایستی از فر استفاده شود.

- لولای شکسته
- انسدادهای فرسوده شده
- قفسه فر بدشکل یا خم شده باشد

فقط یک تعمیرکار مجرب مایکروویو باستی کارهای تعمیراتی را انجام دهد

هرگز جدار خارجی فر را از فر جدا نکنید. اگر فر درست کار نمی کند و نیاز به تعمیر دارد یا در مورد وضعیت آن مطمئن نیستید:

- آنرا از پریز برق بکشید.
- با نزدیکترین مرکز خدمات بعد از فروش تماس حاصل نمائید

اگر می خواهید فر را به طور موقت انبار کنید، یک محل خشک و بدون گردوغبار را انتخاب کنید.

علت: گردوغبار و رطوبت ممکن است بر روی عملکرد قطعات داخل فر اثر نامساعد داشته باشد.

این فر مایکروویو به منظور استفاده تجاری ساخته نشده است.

GE234STS_HC_DE68-04151F-01_FA.indd 7 2013-12-27 3:19:17

لامپ به دلایل ایمنی نباید شخصاً تعویض شود. لطفاً با نزدیکترین مرکز مجاز مراقبت از مشتریان Samsung تماس گرفته تا ترتیب تعویض لامپ توسط یک تکنسین مجرب داده شود.

	هشدار				
	تنها به پرسنل صلاحیت دار بایستی اجازه داد که دستگاه را تعدیل یا تعمیر کنند.	✓	✓	✓	✓
	مایعات و سایر غذاها را برای عملکرد مایکروویو در محفظه های مسدود گرم نکنید.	✓	✓	✓	✓
	برای ایمنی خودتان، از تمیزکننده های آبی با فشار زیاد یا تمیز کننده های افشانه بخار استفاده نکنید.	✓	✓	✓	✓
	این دستگاه را در نزدیکی بخاری، مواد قابل اشتعال، در محیط مرطوب، چرب یا پر گردوغبار، در محلی که در معرض نور مستقیم خورشید و آب است یا ممکن است گاز نشت کند یا روی سطح ناهموار نصب نکنید.	✓	✓	✓	✓
	این دستگاه بایستی به طور صحیح و براساس کدهای محلی و ملی زمینی شود.	✓	✓	✓	✓
	همه مواد خارجی از قبیل گرد و غبار و آب را از پایانه های دوشاخه برق و نقاط تماس و با استفاده از پارچه خشک به طور مرتب پاک کنید.	✓	✓	✓	✓
	سیم برق را نکشید یا بیش از حد خم نکنید یا اشیاء سنگین را روی آن قرار ندهید.	✓	✓	✓	✓
	در صورت نشت گاز (از قبیل گاز پروپان، گاز LP و غیره)، بدون اینکه به دوشاخه برق دست بزنید، فوراً هواگیری کنید.	✓	✓	✓	✓
	با دست های خیس به دوشاخه برق دست نزنید.	✓	✓	✓	✓
	دستگاه را با کشیدن دوشاخه برق در حالیکه از آن استفاده می شود، خاموش نکنید.	✓	✓	✓	✓
	انگشتان و اشیاء خارجی را وارد نکنید. اگر هرگونه ماده خارجی از قبیل آب وارد دستگاه شده، دوشاخه برق را کشیده و با نزدیکترین مرکز خدماتی تماس حاصل نمائید.	✓	✓	✓	✓
	فشار یا ضربه بیش از حد به دستگاه وارد نکنید.	✓	✓	✓	✓
	فر را روی شیئی شکننده از قبیل ظرفشوئی یا شیئ شیشه ای قرار ندهید.	✓	✓		
	از بنزن، تینر، الکل، تمیزکننده بخاری یا تمیزکننده با فشار زیاد برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.	✓	✓	✓	✓
	مطمئن شوید که ولتاژ، فرکانس و جریان برق مشابه مشخصات محصول باشد.	✓	✓		✓
	دوشاخه برق را محکم به پریز روی دیوار بزنید. از آداپتور دوشاخه چندگانه، سیم رابط یا تراسفورماتور برقی استفاده نکنید.	✓	✓	✓	
	سیم برق را به اشیاء فلزی قلاب نکرده، سیم برق را بین اشیاء یا پشت فر وارد نکنید.	✓	✓	✓	
	از دوشاخه برق آسیب دیده، سیم برق آسیب دیده یا پریز شل استفاده نکنید. هنگامیکه دوشاخه برق یا سیم برق آسیب دیده اند، با نزدیکترین مرکز تعمیراتی خود تماس حاصل نمائید.	✓	✓	✓	✓
	روی فر آب جاری نکنید یا به طور مستقیم آب نپاشید.	✓	✓		
	اشیاء را روی فر، داخل آن یا روی دریچه فر قرار ندهید.	✓	✓	✓	
	مواد فرار از قبیل حشره کش را روی سطح فر نپاشید.	✓	✓		
	مواد قابل اشتعال را در داخل فر نگهداری نکنید. هنگام گرم کردن خوراک و نوشابه هائی که حاوی الکل هستند به طور ویژه مراقب باشید چون بخار الکل ممکن است با قسمت داغ فر تماس پیدا کند.	✓		✓	✓
	کودکان را هنگام باز یا بسته کردن در از آن دور نگه دارید چون ممکن است به در اصابت کرده یا انگشت هایشان به در گیر کند.	✓	✓	✓	✓

GE234STS_HC_DE68-04151F-01_FA.indd 8 2013-12-27 3:19:21

★	هشدار: گرم کردن نوشیدنی ها توسط مایکروویو ممکن است منجر به جوش آمدن فورانی با تأخیر شود. بنابراین بایستی هنگام دست زدن به محفظه مراقب بود: برای جلوگیری از این وضعیت، همیشه یک مدت انتظار حداقل ۲۰ ثانیه بعد از اینکه فر خاموش شد را قائل شوید تا دما بتواند یکنواخت شود. در صورت لزوم در حین گرم کردن هم بزنید و همیشه بعد از گرم کردن هم بزنید. در صورت سوختگی پوست، این دستورالعمل های امداد اولیه را دنبال کنید: • محل سوختگی را برای حداقل ۱۰ دقیقه داخل آب سرد کنید. • با پانسمان تمیز و خشک بپوشانید. • از هیچگونه کرم، روغن یا لوسیون استفاده نکنید.	✔	✔	✔	✔
⊘	سینی یا شبکه میله ای را درست بعد از آشپزی در آب قرار ندهید چون ممکن است موجب ترک خوردن یا آسیب وارد شدن به سینی یا شبکه میله ای شود.				✔
⊘	از فر برای سرخ کردن در روغن استفاده نکنید چون دمای روغن را نمی توان کنترل کرد. اینکار ممکن است منجر به سر رفتن ناگهانی مایع داغ شود.	✔			✔

	احتیاط				
★	تنها از قاشق و چنگال هائی استفاده کنید که برای استفاده در فرهای مایکروویو مناسب هستند؛ از محفظه های فلزی، ظروف با حاشیه طلائی یا نقره ای، سیخ کباب، چنگال و غیره استفاده نکنید. سیم های گره را از کیسه های کاغذی یا پلاستیکی جدا کنید. علت: ممکن است قوس یا جرقه برقی ایجاد شده و به فر آسیب وارد شود.	✔		✔	✔
⊘	برای خشک کردن کاغذ یا لباس از فر مایکروویو استفاده نکنید.	✔		✔	✔
★	برای مقادیر کوچکتر غذا از زمان های کوتاه تر استفاده کنید تا از زیاد گرم شدن و سوختن غذا جلوگیری شود.	✔		✔	✔
⊘	سیم برق یا دوشاخه برق را وارد آب نکنید و سیم برق را از گرما دور نگه دارید.	✔	✔		
⊘	تخم مرغ ها در پوسته شان و تخم مرغ های عسلی سفت شده را نبایستی در فرهای مایکروویو گرم کرد چون ممکن است منفجر شوند حتی بعد از اینکه گرم کردن با مایکروویو خاتمه پیدا کند؛ بطری ها، شیشه ها، محفظه های کیپ و مسدود، آجیل های پوست نکنده، گوجه فرنگی و غیره را نیز گرم نکنید.			✔	✔
⊘	شکاف های هواگیر را با پارچه یا کاغذ نپوشانید. ممکن است آتش بگیرند چون هوای داغ از فر خارج می شود. فر همچنین ممکن است زیادی گرم شده و خودش را بطور خودکار خاموش کند و تا زمانیکه به اندازه کافی خنک نشده، خاموش باقی خواهد ماند.	✔		✔	
✋	هنگام برداشتن ظرف از فر همیشه از دستکش های فر استفاده کنید تا از سوختگی غیرعمدی پرهیز شود.			✔	
★	مایعات را در نیمه کار یا بعد از خاتمه گرم کردن هم بزنید و به مایع اجازه بدهید که حداقل ۲۰ ثانیه بعد از گرم کردن باقی بماند تا از جوش خوردن فورانی جلوگیری شود.			✔	
★	هنگام باز کردن درپچه به فاصله طول بازو تا فر بایستید تا از سوخته شدن توسط هوا یا بخار داغ خارج شونده پرهیز کنید.			✔	

⧄	از فر مایکروویو هنگامی که خالی است استفاده نکنید. فر مایکروویو برای ۳۰ دقیقه و برای منظورات ایمنی به طور خودکار خاموش خواهد شد. توصیه می کنیم که یک لیوان آب را همیشه در داخل فر قرار دهید تا انرژی مایکروویو را در صورت روشن شدن به طور اتفاقی. جذب کند.	✔			✔
★	فر را طوری نصب کنید که با فواصل ایمنی که در این دفترچه راهنما قید شده سازگار باشد. (به نصب فر مایکروویو مراجعه شود.)	✔		✔	
★	هنگام وصل کردن دستگاه های برقی به پریز در نزدیکی فر مراقب باشید.	✔	✔	✔	

احتیاط ها برای پرهیز از احتمال قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو بیش از حد. (فقط عملکرد مایکروویو)

قصور در پیروی از احتیاط های ایمنی زیر ممکن است منجر به قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو مضر شود.

(الف) تحت هیچگونه شرایطی نبایستی سعی در استفاده از فر در حالتی کرد که دریچه آن باز باشد یا در چفت و بست های دریچه دستکاری شده باشد یا هیچگونه شیئ را وارد سوراخ های چفت و بست ایمنی کرد.

(ب) هیچگونه شیئی را بین دریچه فر و سطح جلو قرار ندهید یا اجازه ندهید که غذا یا باقیمانده های مواد تمیز کننده در سطوح مسدود کننده جمع شود. حتماً دریچه و سطوح مسدود کننده را توسط پاک کردن آنها ابتدا با پارچه نم دار و سپس با پارچه نرم و خشک تمیز نگه دارید.

(ج) از فری که آسیب دیده تا زمانیکه توسط تکنسین مجرب تعمیر مایکروویو که توسط سازنده کارآموزی دیده تعمیر نشده، استفاده نکنید. این موضوع به طور ویژه اهمیت دارد که دریچه فر به طور صحیح بسته شده و آسیبی به موارد زیر وارد نشده باشد:

(۱) دریچه (خم شده)

(۲) لولاهای دریچه (شکسته یا شل شده)

(۳) انسدادهای دریچه و سطوح انسداد

(د) این فر نبایستی توسط هیچ شخصی به غیر از تکنسین مجرب تعمیر مایکروو که توسط سازنده کارآموزی دیده تنظیم یا تعمیر شود.

اگر آسیب وارد شده به یونیت و/یا آسیب یا از بین رفتن ملحقات توسط مشتری ایجاد شده باشد. Samsung هزینه تعمیر را برای تعویض ملحقات یا تعمیر خرابی ظاهری مطالبه خواهد کرد. اقلامی که شامل این شرط می شوند:

(الف) دریچه، دستگیره، پنل خارجی یا پنل کنترل تو رفته، خراشیده شده یا ترک خورده.

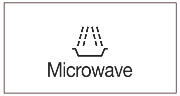
(ب) سینی، غلتننده راهنما، متصل کننده یا شبکه سیمی شکسته.

- از این دستگاه صرفاً برای منظور مورد نظر که در این راهنمای دستوراتی توصیف شده استفاده کنید. هشدارها و دستورالعمل های مهم ایمنی در این راهنما همه شرایط و اوضاع احتمالی که ممکن است پیش بیاید را پوشش نمی دهد. شما مسئول هستید که در هنگام نصب، حفظ و نگه داری و استفاده از این دستگاه از قضاوت صحیح، احتیاط و توجه استفاده کنید.

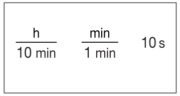
- چون دستورالعمل های استفاده زیر شامل مدل های گوناگونی می شود، ویژگی های فر مایکروویو شما ممکن است قدری از آنچه در این راهنما توصیف دشده متفاوت باشد و ممکن است همه علائم هشدار صدق نکنند. اگر سوال یا دغدغه ای دارید، با نزدیک ترین مرکز خدماتی تماس حاصل نموده یا کمک و اطلاعات آنلاین را در آدرس www.samsung.com دریافت کنید.
- این فر مایکروویو به منظور گرم کردن غذاست. این دستگاه صرفاً به منظور استفاده خانگی می باشد. از آن برای گرم کردن هرگونه پارچه یا بالش که با غلات پر شده استفاده نکنید چون ممکن است موجب سوختگی و آتشسوزی شود. سازنده را نمی توان برای صدماتی که در نتیجه استفاده نامناسب یا نادرست از دستگاه ایجاد شده باشد مسئول دانست.
- قصور در نگهداری فر در وضعیت تمیز ممکن است منجر به فرسودگی سطح آن شده که احتمالاً تأثیر نامساعدی بر طول عمر دستگاه داشته و منجر به وضعیت احتمالاً خطرناک می شود.

راهنمای مراجعه سریع

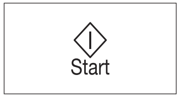
اگر می خواهید قدری غذا را بپزید.



۱. غذا را در فر قرار دهید.
میزان نیرو را با فشردن دکمه **Power Level** **(میزان نیرو)** برای یکبار یا بیشتر انتخاب کنید.



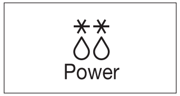
۲. مدت آشپزی را با فشردن دکمه **10 min, 1 min** **(۱۰ دقیقه، ۱ دقیقه)** یا **10 s** **(۱۰ ثانیه)** به ترتیب لازم تنظیم کنید.



۳. دکمه **Start** **(شروع)** (◇) را فشار دهید.

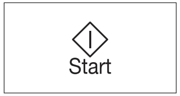
<u>**نتیجه :**</u> آشپزی شروع می شود.
هنگامیکه آشپزی تمام شد، فر چهاریار بیپ می کند.

اگر می خواهید یخ قدری غذا را آب کنید.



۱. غذای یخ زده را در فر قرار دهید.
دکمه **Power** **(نیرو)** (❄) را یک یا دو بار بستگی به نوع خوراکی که یخ زدائی می شود فشار دهید.

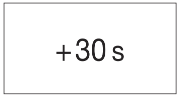
۲. وزن را با فشردن دکمه های **kg** **(کیلوگرم)** و **100g** **(۱۰۰ گرم)** به دفعات لازم تنظیم کنید.



۳. دکمه **Start** **(شروع)** (◇) را فشار دهید.

GE234STS_HC_DE68-04151F-01_FA.indd 11
2013-12-27 3:19:23

اگر می خواهید تعداد دقایق را اضافه کنید.

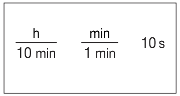


بگذارید که غذا در فر باقی بماند.

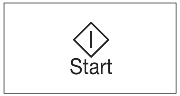
+30 s را یک بار یا بیشتر برای هر ۳۰ ثانیه بیشتر که می خواهید اضافه کنید، فشار دهید.

اگر می خواهید قدری غذا را کباب پز کنید.

۱. منقل را توسط فشردن دکمه **Grill (منقل)** (). تنظیم زمان **(10 min, 1 min (۱۰ دقیقه، ۱ دقیقه) یا 10 s (۱۰ ثانیه))** و دکمه **Start (شروع)** (). پیش گرم کنید.



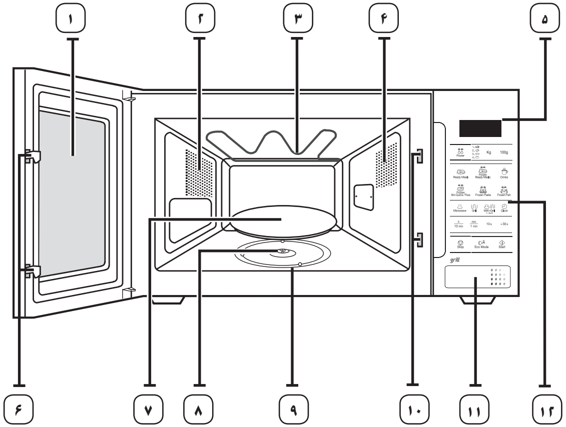
۲. پس از خاتمه پیش گرم کردن. درپیچه را باز کرده و غذا را روی شبکه سیمی در فر قرار دهید. دکمه **Grill (منقل)** () را فشار دهید. مدت آشپزی را با فشردن دکمه های **10 min, 1 min (۱۰ دقیقه، ۱ دقیقه)** و **10 s (۱۰ ثانیه)** انتخاب کنید.



۳. دکمه **Start (شروع)** () را فشار دهید.

ویژگی های فر

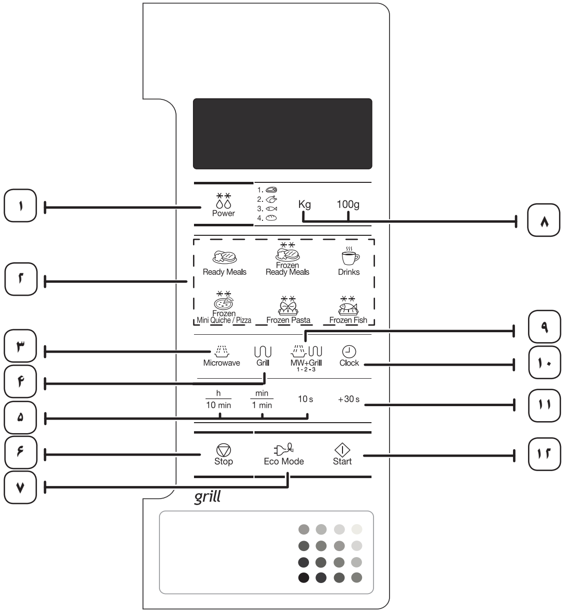
فر



۱. درپیچه
۲. سوراخ های هواگیر
۳. منقل
۴. چراغ
۵. صفحه نمایش
۶. چفت و بست های درپیچه
۷. صفحه گردان
۸. نقطه اتصال
۹. حلقه گرداننده
۱۰. سوراخ های چفت و بست ایمنی
۱۱. دکمه فشاری باز کننده درپیچه
۱۲. صفحه کنترل

GE234STS_HC_DE68-04151F-01_FA.indd 12
2013-12-27 3:19:24

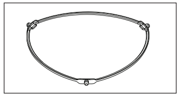
صفحه کنترل



۱. انتخاب ویژگی خودکار خیز ذائی پرقدرت
۲. انتخاب ویژگی های دوباره گرم کردن/آشپزی فوری
۳. دکمه حالت مایکروویو
۴. دکمه حالت کباب پز
۵. دکمه تنظیم وقت
۶. دکمه توقف/لغو
۷. دکمه صرفه جوئی در انرژی
۸. انتخاب وزن
۹. انتخاب حالت ترکیبی
۱۰. تنظیم ساعت
۱۱. دکمه +30 s
۱۲. دکمه شروع

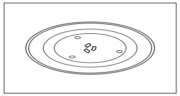
ملحقات

بستگی به مدلی که خریداری کرده اید. چندین ملحقات در اختیار شما قرار داده شده که می توان به روش های گوناگون استفاده کرد.



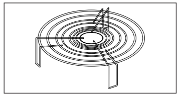
۱. **حلقه گردنده** . بایستی در مرکز فر قرار داده شود.

منظور: حلقه گردنده از صفحه گردان حمایت می کند.



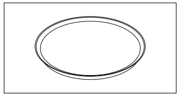
۲. **صفحه گردان**. بایستی روی حلقه گردنده طوری قرار داده شود که مرکز آن روی متصل کننده بیافتد.

منظور: صفحه گردان به منزله سطح اصلی آشپزی است؛ آنرا می توان به آسانی برای تمیز کردن برداشت.



۳. **قفسه کباب پز**. روی صفحه گردان قرار می گیرد.

منظور: از صفحه فلزی می توان برای کباب پزی و آشپزی ترکیبی استفاده کرد.



۴. **بشقاب کراستی**. به صفحه ۲۰~۲۱ مراجعه کنید.

منظور: بشقاب کراستی هنگام استفاده از عملکرد کراستی خودکار یا عملکرد آشپزی کراستی دستی.

از فر مایکروویو بدون حلقه گردنده و صفحه گردان **استفاده نکنید**.

GE234STS_HC_DE68-04151F-01_FA.indd 13
2013-12-27 3:19:24

استفاده از فر

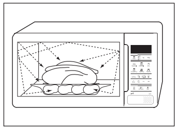
نحوه کارکرد فر مایکروویو

مایکروویوها امواج الکترومغناطیسی به فرکانس بالا می باشند؛ انرژی پخش شده به غذا امکان می دهد که پخته یا دوباره گرم شود بدون اینکه شکل یا رنگ آن تغییر کند.
می توانید در موارد زیر از فر مایکروویو استفاده کنید:

- یخ زدائی
- گرم کردن دوباره/آشپزی فوری
- پختن

اصول آشپزی.

۱. مایکروویوهای تولید شده توسط ماگنترون در حالیکه غذا روی صفحه گردان گردش می کند به طور یکنواخت توزیع می شوند. غذا بنابراین به طور یکنواخت پخته می شود.



۲. مایکروویوها تا حداکثر در حدود ۱ اینچ (۲/۵ سانتی متر) به غذا جذب می شوند. پختن سپس در حین پخش شدن گرما در داخل غذا ادامه پیدا می کند.

۳. مدت آشپزی بستگی به ظرف استفاده شده و مشخصات غذا متفاوت است:

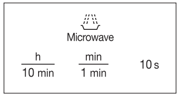
- مقدار و فشردگی
- محتوای آب
- دمای اولیه (سرد شده در یخچال یا به غیر از آن)

در حالیکه مرکز غذا توسط پخش شدن گرما پخته می شود، پختن ادامه پیدا می کند حتی هنگامیکه غذا را از فر خارج کرده اید. به مدت انتظار قید شده در دستور غذا و این کتابچه بایستی توجه شده تا اطمینان حاصل شود:

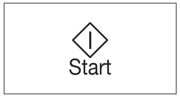
- پختن غذا به طور یکدست تا مرکز
- دمای یکسان در سرتاسر غذا

کنترل اینکه فر به صورت صحیح کار می کند

شیوه ساده زیر به شما کمک می کند تا عملکرد صحیح فر را در تمامی اوقات کنترل کنید. دریچه فر را با فشردن دکمه بزرگ در گوشه پائین سمت راست پنل کنترل باز کنید.
ابتدا، یک کاسه پر از آب را روی صفحه گردان قرار دهید. سپس دریچه را ببندید.



۱. دکمه **Power Level (میزان نیرو)** را فشار داده و توسط فشردن دکمه **1 min (۱ دقیقه)** به دفعات لازم، وقت را روی ۴ تا ۵ دقیقه تنظیم کنید.



۲. دکمه **Start (شروع)** (◇) را فشار دهید.

<u>نتیجه :</u> فر آب را برای ۴ تا ۵ دقیقه گرم می کند. آب سپس بایستی شروع به جوشیدن کند.

این فر بایستی به پریز مناسب روی دیوار زده شود. صفحه گردان بایستی سرجایش در فر قرار داشته باشد. اگر از میزان نیروئی به غیر از حداکثر استفاده می شود، آب بیشتر طول می کشد تا جوش بیاید.

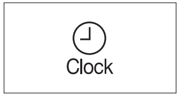
تنظیم وقت

فر مایکروویو شما یک ساعت توکار دارد. هنگامیکه به برق وصل شده "88:88"، "0:" یا "12:00" به طور خودکار روی صفحه نمایش ظاهر می شود.

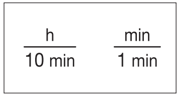
لطفاً وقت کنونی را تنظیم کنید. وقت ممکن است به صورت ۲۴ ساعته یا ۱۲ ساعته نمایش شود. در موارد زیر بایستی ساعت را تنظیم کنید:

- هنگامیکه برای اولین بار فر مایکروویو را نصب می کنید
- بعد از قطع شدن برق

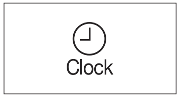
فراموش نکنید هنگام تغییر از ساعات تابستانی و زمستانی، ساعت را دوباره تنظیم کنید.



۱. برای نمایش وقت...
به صورت ۲۴ ساعته.
به صورت ۱۲ ساعته.
دکمه Clock (ساعت) (⏲) را یک یا دوبار فشار دهید.



۲. ساعت را با دکمه h و دقیقه را با دکمه min تنظیم کنید.



۳. هنگامیکه وقت درست نمایش داده شد، دکمه Clock (ساعت) (⏲) را برای راه اندازی ساعت دوباره فشار دهید.

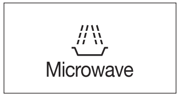
نتیجه: هرزمان که از فر مایکروویو استفاده نمی کنید، وقت نمایش داده می شود.

پخت/گرم کردن مجدد

روش زیر نحوه پخت یا گرم کردن مجدد غذا را توصیف می کند.

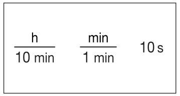
همیشه قبل از اینکه فر را به حال خود رها کنید. تنظیمات آشپزی را کنترل کنید.

ابتدا غذا را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. سپس درپوش را ببندید.

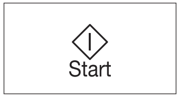


۱. دکمه Power Level (**میزان نیرو**) را فشار دهید.

نتیجه: نشانگرهای ۸۰۰ وات (حداکثر نیروی آشپزی) نشان داده می شوند.
میزان نیروی مناسب را توسط فشردن دوباره دکمه Power Level (**میزان نیرو**) انتخاب کرده تا اینکه مقدار وات مربوطه نمایش داده شود. به جدول میزان نیرو در صفحه بعد مراجعه شود.



۲. مدت آشپزی را با فشردن دکمه 10 min, 1 min (**۱۰ دقیقه، ۱ دقیقه**) و 10 s (**۱۰ ثانیه**) تنظیم کنید.



۳. دکمه Start (**شروع**) (◇) را فشار دهید.

نتیجه: چراغ فر روشن شده و صفحه گردان شروع به گردش می کند.

۱) آشپزی شروع شده و هنگامیکه تمام شد. فر چهار بار صدای بیپ می کند.
۲) سیگنال یادآوری خاتمه ۳ بار (یکبار در دقیقه) صدای بیپ خواهد کرد.
۳) ساعت کنونی دوباره نمایش داده می شود.

هرگز فر مایکروویو را هنگامی که خالی می باشد روشن نکنید.

درجات نیرو

می توانید از بین درجات نیروی زیر، یکی را انتخاب کنید.

درجه نیرو	خروجی	
	MWO	منقل
زیاد	۸۰۰ وات	-
متوسط زیاد	۶۰۰ وات	-
متوسط	۴۵۰ وات	-
متوسط کم	۳۰۰ وات	-
یخ زدائی (❄)	۱۸۰ وات	-
کم / گرم نگه داشتن	۱۰۰ وات	-
منقل	-	۱۱۰۰ وات
ترکیبی I	۶۰۰ وات	۱۱۰۰ وات
ترکیبی II	۴۵۰ وات	۱۱۰۰ وات
ترکیبی III	۳۰۰ وات	۱۱۰۰ وات

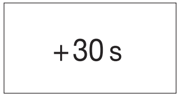
اگر درجه نیروی بالاتر را انتخاب کنید، مدت آشپزی بایستی کاهش پیدا کند.

اگر درجه نیروی پائین تر را انتخاب کنید، مدت آشپزی بایستی افزایش پیدا کند.

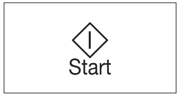
تنظیم مدت آشپزی

می توانید مدت آشپزی را با فشردن دکمه ‎+30s‎ یکبار برای هر ۳۰ ثانیه که اضافه می شود افزایش دهید.

۱. دکمه ‎+30 s‎ را یکبار برای هر ۳۰ ثانیه که افزوده می شود فشار دهید.



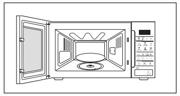
۲. دکمه Start (شروع) (◇) را فشار دهید.



توقف آشپزی

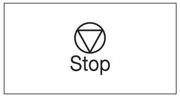
می توانید در هر زمان آشپزی را برای سر زدن به غذا متوقف کنید.

۱. برای متوقف کردن موقت:
درپچه را باز کنید.



نتیجه : آشپزی متوقف می شود. برای شروع دوباره آشپزی، درپچه را ببندید و دکمه **Start (شروع)** (◇) را فشار دهید.

۲. برای متوقف کردن کامل:
دکمه **Stop** (توقف) (▽) را فشار دهید.



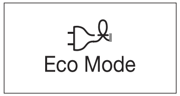
نتیجه : آشپزی متوقف می شود.
اگر مایلید که تنظیمات آشپزی را لغو کنید، دکمه **Stop (توقف)** (▽) را دوباره فشار دهید.

☛ می توانید هر یک از تنظیمات را قبل از شروع آشپزی صرفاً با فشردن دکمه **Stop (توقف)** (▽) لغو کنید.

تنظیم حالت صرفه جوئی در انرژی

فر یک حالت صرفه جوئی در انرژی دارد. این ویژگی در مصرف برق هنگامیکه از فر استفاده نمی شود صرفه جوئی می کند.

- صرفه جوئی در انرژی (⏻) را فشار دهید.
- برای خروج از حالت صرفه جوئی در انرژی، درپچه را باز کرده و سپس صفحه نمایشگر وقت کنونی را نمایش می دهد. فر برای استفاده آماده است.

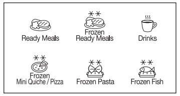


عملکرد صرفه جویی در انرژی خودکار

اگر هنگامیکه دستگاه در حال تنظیم یا استفاده از وضعیت توقف موقت می باشد هیچگونه عملکردی را انتخاب نکنید، عملکرد لغو شده و ساعت پس از ۲۵ دقیقه نشان داده خواهد شد.
لامپ فر پس از۵ دقیقه با وضعیت در باز خاموش خواهد شد.

استفاده از ویژگی گرم کردن دوباره/آشپزی فوری

با ویژگی گرم کردن دوباره فوری، مدت آشپزی به طور خودکار تنظیم می شود.
می توانید تعداد وعده های غذائی را با فشردن دکمه گرم کردن دوباره فوری مربوطه به دفعات لازم تنظیم کنید.
ابتدا غذا را در مرکز صفحه گردان قرار داده و دریچه را ببندید.



دکمه **گرم کردن دوباره/آشپزی فوری** که می خواهید را به دفعات لازم فشار دهید.

<u>نتیجه :</u> دکمه **Start** (شروع) (◇) را برای شروع آشپزی فشار دهید. هنگامیکه تمام شد:

۱) فر چهار بار بیپ می کند.
۲) سیگنال یادآوری خاتمه برای ۳ بار بیپ خواهد کرد. (هر دقیقه یکبار)
۳) ساعت کنونی دوباره نمایان می شود.

مثال: دکمه **نوشیدنی ها** را یکبار برای دوباره گرم کردن یک فنجان قهوه فشار دهید. برای جزئیات بیشتر به جدول صفحه بعد مراجعه کنید.

فقط از ظروفی استفاده کنید که در مقابل مایکروویو ایمن هستند.

برنامه های گرم کردن دوباره/آشپزی فوری

جدول زیر نمایشگر ۶ برنامه گرم کردن دوباره/آشپزی خودکار، مقادیر، مدت های باقی ماندن و توصیه های مناسب می باشد.

خوراک/دکمه	اندازه خوراک	مدت انتظار	توصیه ها
خوراک های آماده (سرد شده)	۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم ۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم	۳ دقیقه	روی یک بشقاب سرامیکی قرار داده و با ورقه چسبان مایکروویو بپوشانید. این برنامه برای خوراک هائی مناسب است که شامل ۳ جزء باشند (یعنی گوشت با سُس، سبزیجات و خوراک فرعی از قبیل سیب زمینی، برنج و پاستا).
خوراک های آماده یخ زده	۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم ۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم	۴ دقیقه	خوراک آماده یخ زده را برداشته و کنترل کنید که آیا برای مایکروویو مناسب است یا خیر. لایه پلاستیکی خوراک آماده را سوراخ کنید. خوراک آماده یخ زده را در مرکز قرار دهید. این برنامه برای خوراک های آماده یخ زده ای مناسب است که شامل ۳ جزء باشند (یعنی گوشت با سُس، سبزیجات و خوراک فرعی از قبیل سیب زمینی، برنج و پاستا).
نوشیدنی ها (قهوه، شیر، چای، آب به دمای اتاق)	۱۵۰ میلی لیتر (۱ فنجان) ۲۵۰ میلی لیتر (۱ فنجان بزرگ)	۱ تا ۲ دقیقه	توی فنجان سرامیک ریخته و به طور درباز دوباره گرم کنید. فنجان (۱۵۰ میلی لیتر) یا فنجان بزرگ (۲۵۰ میلی لیتر) را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. قبل و بعد از مدت باقی ماندن با احتیاط هم بزنید.
کیش/پیتزای یخ زده کوچک	۱۵۰ گرم (۴ تا ۶ قطعه) ۲۵۰ گرم (۷ تا ۹ قطعه)	-	پیتزاهای کوچک یا کیش های کوچک یخ زده را به طور یکدست روی صفحه قرار دهید.
گراتین پاستای یخ زده	۲۰۰ گرم ۴۰۰ گرم	۲ تا ۳ دقیقه	پاستای یخ زده را روی ظرف پیرکس شیشه ای به اندازه مناسب قرار دهید. ظرف را روی صفحه میله ای قرار دهید. این برنامه برای پاستای یخ زده از قبیل لازانیا، کانلونی یا ماکارونی مناسب است.
خرده نان های برشته با ماهی یخ زده	۲۰۰ گرم ۴۰۰ گرم	۲ تا ۳ دقیقه	ماهی یخ زده را روی ظرف پیرکس شیشه ای به اندازه مناسب قرار دهید. ظرف را روی صفحه میله ای قرار دهید. این برنامه برای محصولات آماده یخ زده مناسب است که حاوی فیله های ماهی با پوشش سبزیجات و سس می باشند.

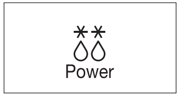
استفاده از ویژگی یخ زدائی پرقدرت خودکار

ویژگی یخ زدائی پرقدرت خودکار به شما امکان می دهد تا گوشت، مرغ، ماهی و نان/کیک را یخ زدائی کنید. مدت یخ زدائی و میزان نیرو به طور خودکار تنظیم می شود.
شما صرفاً برنامه و وزن را انتخاب می کنید.

فقط از ظروفی استفاده کنید که در مقابل مایکروویو ایمن هستند.

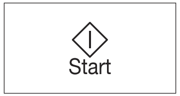
ابتدا غذای یخ زده را در مرکز صفحه گردان قرار داده و دریچه را ببندید.

۱. نوع غذائی که می پزید را با فشردن دکمه **Power (نیرو)** (❄❄) برای یکبار یا بیشتر انتخاب کنید. (برای جزئیات بیشتر به جدول صفحه مقابل مراجعه کنید)



۲. با فشردن دکمه **kg (کیلوگرم)** و **100g (۱۰۰ گرم)** وزن غذا را انتخاب کنید. این امکان وجود دارد که تا حداکثر ۱۵۰۰ گرم را تنظیم کرد.

۳. دکمه **Start (شروع)** (◇) را فشار دهید.



<u>**نتیجه :**</u>

- یخ شروع به آب شدن می کند.
- فر در نیمه راه آب شدن یخ صدای بیپ می کند تا به شما یادآوری کند که غذا را وارونه کنید.
- دکمه **Start (شروع)** (◇) را دوباره فشار دهید تا یخ زدائی تمام شود.

می توانید یخ غذا را به طور دستی آب کنید. برای اینکار، عملکرد مایکروویو را با میزان نیروی ۱۸۰ وات انتخاب کنید. برای جزئیات بیشتر به بخش تحت عنوان "آشپزی/گرم کردن دوباره" در صفحه ۱۵ مراجعه نمائید

برنامه های یخ زدائی پرقدرت خودکار

جدول زیر نمایشگر برنامه ها، مقادیر، مدت های باقی ماندن و توصیه های مناسب برای برنامه های مختلف یخ زدائی پرقدرت خودکار می باشد.
همه نوع مواد بسته بندی را قبل از یخ زدائی جدا کنید. گوشت، گوشت مرغ، ماهی و کیک/نان را روی بشقاب سرامیک قرار دهید.

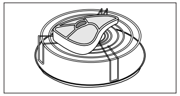
کُد/خوراک	وعده غذائی	مدت انتظار	توصیه ها
۱. گوشت	۲۰۰ تا ۱۵۰۰ گرم	۲۰ تا ۶۰ دقیقه	لبه ها را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، گوشت را برگردانید. این برنامه برای گوشت گوساله، بره، خوک، استیک، گوشت با استخوان و گوشت خردشده مناسب است.
۲. مرغ	۲۰۰ تا ۱۵۰۰ گرم	۲۰ تا ۶۰ دقیقه	سر ران ها و بال ها را با کاغذ آلومینیمی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، مرغ را برگردانید. این برنامه برای مرغ کامل و قطعات مرغ مناسب است.
۳. ماهی	۲۰۰ تا ۱۵۰۰ گرم	۲۰ تا ۵۰ دقیقه	دم ماهی کامل را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، ماهی را برگردانید. این برنامه برای ماهی کامل و فیله های ماهی مناسب است.
۴. نان/کیک	۱۲۵ تا ۶۲۵ گرم	۵ تا ۲۰ دقیقه	به محض اینکه فر صدای بیپ کرد، نان را روی یک قطعه کاغذ آشپزخانه گذاشته و برگردانید. نه محص اینکه فر صدای بیپ کرد، کیک را روی یک بشقاب سرامیک گذاشته و در صورت امکان برگردانید. (هنگامیکه دریچه را باز می کنید، فر به کار ادامه داده و متوقف می شود. این برنامه برای همه نوع نان، به صورت برشی یا کامل به اضافه رُل های نان و بگت مناسب است. رُل های نان را به صورت دایره قرار دهید. این برنامه برای انواع کیک تخمیر شده، بیسکویت، کیک پنیری و شیرینی پفی مناسب است. این برنامه برای شیرینی کوتاه/پوسته دار، کیک های میوه و خامه ای و کیک هائی که روکش شکلاتی دارند مناسب نیست.

اگر می خواهید خوراک را به طور دستی یخ زدائی کنید عملکرد یخ زدائی دستی را با میزان نیروی ۱۸۰ وات انتخاب کنید. برای جزئیات بیشتر در مورد یخ زدائی دستی و مدت یخ زدائی به صفحه ۲۸ مراجعه کنید.

GE234STS_HC_DE68-04151F-01_FA.indd 18 2013-12-27 3:19:26

انتخاب ملحقات

از ظروف مناسب برای مایکروویو استفاده کنید: از محفظه ها. ظروف پلاستیکی. فنجان. حوله کاغذی و غیره استفاده نکنید



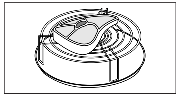
اگر مایلید حالت آشپزی ترکیبی را انتخاب کنید (منقل و مایکروویو). فقط از ظروفی استفاده کنید که برای مایکروویو و فر مناسب می باشند

برای جزئیات بیشتر در مورد ظروف و وسائل خوراکپزی مناسب. به راهنمای ظروف خوراکپزی در صفحه ۲۲-۲۳ مراجعه نمائید.

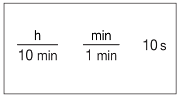
کباب کردن

منقل به شما امکان می دهد تا غذا را بدون استفاده از مایکروویو. بطور سریع گرم و برشته کنید. بدین منظور یک صفحه کباب پز به همراه فر مایکروویو عرضه می شود.

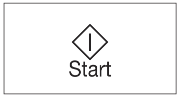
۱. منقل را توسط فشردن دکمه Grill (منقل). تنظیم زمان (10 min, 1 min(۱۰ دقیقه، ۱ دقیقه) یا 10 s (۱۰ ثانیه)) و دکمه Start (شروع). پیش گرم کنید.



۲. پس از خاتمه پیش گرم کردن. درپچه را باز کرده و غذا را روی شبکه سیمی قرار دهید.



۳. دکمه Grill (منقل) را فشار دهید. مدت آشپزی را با فشردن دکمه های 10 min, 1 min (۱۰ دقیقه، ۱ دقیقه) و 10 s (۱۰ ثانیه) انتخاب کنید.
(حداکثر مدت کباب پزی ۶۰ دقیقه می باشد.)



۴. دکمه Start (شروع) (◇) را فشار دهید.

نتیجه : چراغ فر روشن شده و صفحه گردان شروع به گردش می کند.

۱) آشپزی شروع شده و هنگامیکه تمام شد. فر چهار بار صدای بیپ می کند.
۲) سیگنال یادآوری خاتمه ۳ بار (یکبار در دقیقه) صدای بیپ خواهد کرد.
۳) ساعت کنونی دوباره نمایان می شود.

اگر گرم کننده در حین کباب پزی روشن و خاموش شد. نگران نباشید. این سیستم طوری طراحی شده تا از زیاد گرم شدن فر جلوگیری شود.

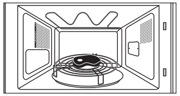
همیشه هنگام دست زدن به ظروف داخل فر از دستکش فر استفاده کنید. چون بسیار داغ خواهند بود.

ترکیب مایکروویو و منقل

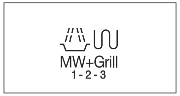
می توانید برای آشپزی سریع و در آن واحد برشته کردن. از آشپزی ترکیبی با مایکروویو و منقل نیز استفاده کنید.

همیشه از ظروف خوراکپزی که برای مایکروویو و فر مناسب هستند استفاده کنید. ظروف شیشه ای یا سرامیکی ایده آل هستند چون به اشعات مایکروویو امکان می دهند که به طور یکدست به غذا رسوخ کنند.

همیشه هنگام دست زدن به ظروف داخل فر از دستکش فر استفاده کنید. چون بسیار داغ خواهند بود.



۱. درپچه فر را با فشردن دکمه بزرگ در گوشه پائین سمت راست پنل کنترل باز کنید. غذا را روی صفحه میله ای و صفحه میله ای را روی صفحه گردان قرار دهید. درپچه را ببندید.



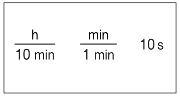
۲. دکمه Combi (ترکیبی) را فشار دهید.

نتیجه : نشانه های زیر نمایش داده می شوند:

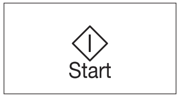
ترکیبی (حالت مایکروویو و منقل)
۶۰۰ وات (نیروی خروجی)

Power Level (میزان نیرو) مناسب را توسط فشردن دوباره دکمه Combi (ترکیبی) انتخاب کرده تا اینکه میزان نیروی مربوطه نمایان شود.

می توانید دمای منقل را تنظیم کنید.



۳. مدت آشپزی را با فشردن دکمه های 10 min, 1 min (۱۰ دقیقه، ۱ دقیقه) و 10 s (۱۰ ثانیه) تنظیم کنید. حداکثر مدت آشپزی ۶۰ دقیقه می باشد.



۴. دکمه Start (شروع) (◇) را فشار دهید.

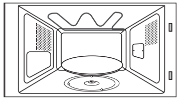
نتیجه : آشپزی ترکیبی شروع می شود. هنگامیکه تمام شد.

۱) فر چهار بار بیپ می کند.
۲) سیگنال یادآوری خاتمه ۳ بار (یکبار در دقیقه) صدای بیپ خواهد کرد.
۳) ساعت کنونی دوباره نمایان می شود.

حداکثر نیروی مایکروویو برای حالت مایکروویو و منقل ترکیبی ۶۰۰ وات می باشد.

استفاده از عملکرد آشپزی کراستی به طور دستی

بشقاب کراستی به شما امکان می دهد تا نه تنها روی غذا را با منقل برشته کنید، بلکه زیر غذا نیز ترد و برشته می شود که به واسطه دمای زیاد بشقاب کراستی می باشد. چندین خوراک که می توانید روی بشقاب کراستی تهیه کنید را می توان در این جدول یافت (به صفحه بعد مراجعه نمائید).
از بشقاب کراستی می توان برای بیکن، تخم مرغ، سوسیس و غیره نیز استفاده کرد



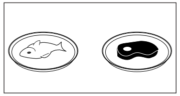
۱. بشقاب کراستی را مستقیماً روی صفحه گردان قرار داده و آنرا با بالاترین ترکیب مایکروویو- منقل [۶۰۰ وات + منقل ()] توسط متابعت از زمان ها و دستورات در جدول از قبل گرم کنید.

همیشه از دستکش فر برای خارج کردن بشقاب کراستی استفاده کنید چون بسیار داغ خواهد شد.

۲. اگر غذاهائی از قبیل بیکن و تخم مرغ می پزید، بشقاب را با برس چرب کنید تا غذا به طور دلپذیری برشته شود.

لطفاً توجه کنید که بشقاب کراستی یک لایه تفلون دارد که در مقابل خراشیدگی مصون نیست. از هیچگونه اشیاء تیز از قبیل کارد برای بریدن در بشقاب کراستی استفاده نکنید.

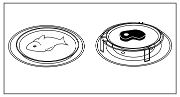
از ابزار پلاستیکی استفاده کنید تا از خراشیدگی سطح بشقاب کراستی جلوگیری شود یا غذا را قبل از بریدن از روی بشقاب بردارید.



۳. غذا را روی بشقاب کراستی قرار دهید.

اشیائی که در مقابل گرما مقاوم نیستند، برای مثال کاسه های پلاستیکی را روی بشقاب کراستی قرار ندهید.

هرگز بشقاب کراستی را بدون صفحه گردان در مایکروویو قرار ندهید.



۴. بشقاب کراستی را روی صفحه فلزی (صفحه گردان) در مایکروویو قرار دهید.

۵. زمان وتوان آشپزی مناسب را انتخاب کنید.
(به جدول مقابل مراجعه کنید)

نحوه تمیز کردن بشقاب کراستی

بشقاب کراستی را با آب گرم و شوینده تمیز کرده و با آب تمیز آبکشی کنید. از برس سائیدن یا اسفنج زبر استفاده نکنید در غیر اینصورت لایه خارجی صدمه خواهد دید.

لطفاً توجه کنید

بشقاب کراستی را نباید در ماشین ظرفشوئی شست.

استفاده از تنظیمات آشپزی کراستی به طور دستی

توصیه می کنیم که بشقاب کراستی را مستقیماً روی صفحه گردان پیش گرم کنید.
بشقاب کراستی را با عملکرد ۶۰۰ وات + منقل () برای ۳ تا ۵ دقیقه پیش گرم کنید.
از زمان ها و دستورات جدول متابعت کنید.

خوراک	اندازه خوراک	زمان پیش گرم کردن	نیرو	مدت آشپزی (دقیقه)	توصیه ها
بیکن	۴ باریکه (۸۰ گرم)	۳ دقیقه	۶۰۰ وات + منقل	۴-۳/۵	بشقاب کراست را پیش گرم کنید. باریکه ها را کنار هم روی بشقاب کراست قرار دهید. بشقاب کراست را روی صفحه میله ای قرار دهید.
گوجه فرنگی تنوری	۲۰۰ گرم (۲ قطعه)	۳ دقیقه	۴۵۰ وات + منقل	۵-۴	بشقاب کراست را پیش گرم کنید. گوجه فرنگی ها را نصف کنید. قدری پنیر روی آنها بگذارید. به صورت دایره روی بشقاب کراست بچینید. بشقاب کراست را روی صفحه میله ای قرار دهید.
سیب زمینی تنوری	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۳ دقیقه	۶۰۰ وات + منقل	۶-۵ ۹-۸	بشقاب کراست را پیش گرم کنید. سیب زمینی ها را نصف کنید. آنها را به صورتی روی بشقاب کراست قرار دهید که سمت بریده شده به طرف پائین باشد. به صورت دایره بچینید. بشقاب را روی صفحه میله ای قرار دهید.

خوراک	اندازه خوراک	زمان پیش گرم کردن	نیرو	مدت آشپزی (دقیقه)	توصیه ها
همپرگر یخ زده	۲ قطعه (۱۲۵ گرم)	۳ دقیقه	۶۰۰ وات + منقل	۷/۵-۷	بشقاب کراست را پیش گرم کنید. همبرگرهای یخ زده را کنار هم روی بشقاب کراست قرار دهید. بشقاب کراست را روی صفحه میله ای قرار دهید. بعد از ۴ تا ۵ دقیقه برگردانید.
بگت یخ زده	۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم (۲ قطعه)	۳ دقیقه	۴۵۰ وات + منقل	۹-۸	بشقاب کراست را پیش گرم کنید. بگت ها را با مخلفات (از قبیل گوجه فرنگی و پنیر) کنار هم روی بشقاب قرار دهید. بشقاب کراست را روی صفحه میله ای قرار دهید.
پیتزای یخ زده	۳۰۰ تا ۴۰۰ گرم	۵ دقیقه	۴۵۰ وات + منقل	۱۱-۹	بشقاب کراست را پیش گرم کنید. پیتزای یخ زده را روی بشقاب کراست قرار دهید. بشقاب کراست را روی صفحه میله ای قرار دهید.
پیتزای کوچک یخ زده	۹ عدد هر کدام ۳۰ گرم (۲۷۰ گرم)	۳ دقیقه	۳۰۰ وات + منقل	۱۰-۹	بشقاب کراست را پیش گرم کنید. پیتزاهای کوچک را به طور یکدست روی بشقاب کراست توزیع کنید. بشقاب را روی صفحه میله ای قرار دهید.
پیتزای سرد	۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم	۵ دقیقه	۴۵۰ وات + منقل	۷/۵-۶/۵	بشقاب کراست را پیش گرم کنید. پیتزای سرد را روی بشقاب قرار دهید. بشقاب کراست را روی صفحه میله ای قرار دهید.
ماهی انگشتی یخ زده	۱۵۰ گرم (۵ قطعه)	۴ دقیقه	۶۰۰ وات + منقل	۸-۷	بشقاب کراست را پیش گرم کنید. روی بشقاب با برس ۱ قاشق غذاخوری روغن بمالید. ماهی های انگشتی را به صورت دایره روی بشقاب قرار دهید. پس از ۴ دقیقه (۵ قطعه) یا بعد از ۶ دقیقه (۱۰ قطعه) وارونه کنید.
	۳۰۰ گرم (۱۰ قطعه)	۴ دقیقه	۶۰۰ وات + منقل	۱۰-۹	
ناگت های یخ زده مرغ	۱۲۵ گرم ۲۵۰ گرم	۴ دقیقه	۶۰۰ وات + منقل	۶-۵ ۸-۷	بشقاب کراست را پیش گرم کنید. روی بشقاب با برس ۱ قاشق غذاخوری روغن بمالید. ناگت های مرغ را روی بشقاب قرار دهید. بشقاب کراست را روی صفحه میله ای قرار دهید. پس از ۳ دقیقه (۱۲۵ گرم) یا ۵ دقیقه (۲۵۰ گرم) وارونه کنید.

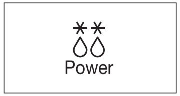
آشپزی چند مرحله ای

فر مایکروویو را می توان طوری برنامه ریزی کرد که غذا را تا حداکثر در سه مرحله بپزد.

مثال: می خواهید یخ غذا را آب کرده و غذا را بدون تنظیم مجدد بعد از هر مرحله بپزید. بنابراین می توانید یک ماهی ۵۰۰ گرمی را در سه مرحله یخ زدائی کرده و بپزید:

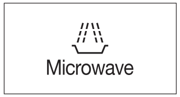
- یخ زدائی
- آشپزی I
- آشپزی II

می توانید در آشپزی چند مرحله ای بین دو و سه مرحله تنظیم کنید.
اگر سه مرحله را تنظیم کنید، مرحله اول بایستی یخ زدائی باشد.
دکمه (◇) را تا موقعیکه مرحله نهائی را تنظیم نکرده اید فشار ندهید.



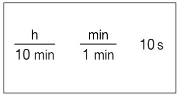
۱. دکمه **Power (نیرو)** (⁂) را یک بار یا بیشتر فشار دهید.

۲. وزن را با فشردن دکمه **kg (کیلوگرم)** و **100 g (۱۰۰ گرم)** به دفعات مناسب تنظیم کنید (در این مثال، ۵۰۰ گرم).



۳. دکمه **Power Level (میزان نیرو)** را فشار دهید.
حالت فر (I) :

; در صورت لزوم، میزان نیرو را با فشردن دوباره دکمه **Power Level (میزان نیرو)** به دفعات یکبار یا بیشتر تنظیم کنید. (در این مثال، ۶۰۰ وات)

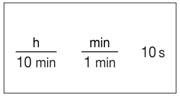


۴. مدت آشپزی را با فشردن دکمه های **10 min, 1 min (۱۰ دقیقه، ۱ دقیقه)** و **10 s (۱۰ ثانیه)** به دفعات مناسب تنظیم کنید (در این مثال، ۴ دقیقه).

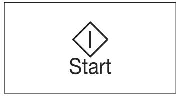
GE234STS_HC_DE68-04151F-01_FA.indd 21
2013-12-27 3:19:27

۵. دکمه Grill (منقل) را فشار دهید.
حالت منقل (II) :

۶. مدت آشپزی را با فشردن دکمه های 10 min, 1 min (۱۰ دقیقه، ۱ دقیقه) و 10 s (۱۰ ثانیه) به دفعات مناسب تنظیم کنید (در این مثال، ۵ دقیقه).
(حداکثر مدت کباب پزی ۶۰ دقیقه می باشد.)



۷. دکمه Start (شروع) (◇) را فشار دهید.



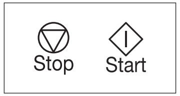
نتیجه : سه حالت [خز زدائی و آشپزی (I، II)] یکی بعد از دیگری انتخاب می شوند. بستگی به حالت خز زدائی که انتخاب کرده اید. فر در نیمه راه خز زدائی بیپ می کند تا به شما یادآوری شود که غذا را برگردانید. هنگامیکه آشپزی تمام شد. فر چهار بار بیپ می کند.

- سیگنال یادآوری خاتمه ۳ بار (یکبار در دقیقه) صدای بیپ خواهد کرد.
- ساعت کنونی دوباره نمایان می شود.

خاموش کردن بیپر

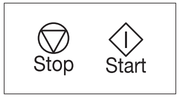
هر وقت که خواستید می توانید بیپر را خاموش کنید.

۱. دکمه های Start (شروع) (◇) و Start (شروع) (◇) را با هم فشار دهید.

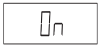


نتیجه : فر هر بار که یک دکمه را فشار می دهید بیپ نخواهد کرد.

۲. برای روشن کردن مجدد بیپر. دکمه های Start (شروع) (◇) و Start (شروع) (◇) را دوباره با هم فشار دهید.



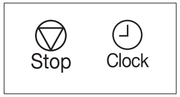
نتیجه : فر دو مرتبه با بیپر روشن کار می کند.



قفل ایمنی فر مایکروویو

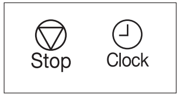
فر مایکروویو شما مجهز به برنامه ویژه ایمنی کودکان می باشد که به فر امکان می دهد قفل شود تا کودکان و اشخاصی که با آن آشنائی ندارند نتوانند آنرا به طور اتفاقی راه بیاندازند.
فر را می توان در هر زمان قفل کرد.

۱. دکمه های Stop (توقف) (▽) و Clock (ساعت) (◷) را با هم فشار دهید.



نتیجه : فر قفل است (عملکردی را نمی توان انتخاب کرد).

۲. برای باز کردن قفل فر. دکمه های Stop (توقف) (▽) و Clock (ساعت) (◷) را دوباره با هم فشار دهید.



نتیجه : می توان از فر به صورت عادی استفاده کرد.

راهنمای ظرف خوراکپزی

برای پختن غذا در فر مایکروویو. اشعات مایکروویو بایستی بدون اینکه توسط ظرف استفاده شده منعکس یا جذب شوند. بتوانند به غذا رسوخ کنند.
بنابراین بایستی در انتخاب ظرف خوراکپزی مراقب بود. اگر علامت روی ظرف نشان می دهد که برای مایکروویو مناسب است. لازم نیست نگران باشید.
جدول زیر انواع گوناگون ظرف خوراکپزی و اینکه آیا و چگونه بایستی در فر مایکروویو استفاده شوند را ذکر می کند.

ظرف خوراکپزی	مناسب برای مایکروویو	نظرات
ورقه آلومینیمی	✓ ✗	می توان به اندازه های کوچک برای محافظت از زیاد پخته شدن بعضی قسمت ها استفاده کرد. اگر ورقه زیاد به دیواره فر نزدیک باشد یا از ورقه زیادی استفاده شود ممکن است موجب قوس برقی شود.
بشقاب برشته کردن	✓	برای بیش از هشت دقیقه پیش گرم نکنید.
ظروف چینی و سفالی	✓	ظروف چینی. سفالی. لعاب دار و چینی استخوانی معمولاً مناسب بوده مگراینکه با لبه فلزی تزئین شده باشند.

GE234STS_HC_DE68-04151F-01_FA.indd 22
2013-12-27 3:19:28

ظرف خوراکپزی	مناسب برای مایکروویو	نظرات
ظروف یکبار مصرف مقوای پلی استر	✓	برخی خوراک های یخ زده در این ظروف بسته بندی می شوند.
بسته بندی خوراک سریع (فست فود)		
• فنجان های پلی استیرن	✓	می توان برای گرم کردن غذا استفاده کرد. زیاد گرم کردن ممکن است موجب آب شدن پلی استیرن شود.
• کیسه کاغذی یا روزنامه	✗	ممکن است آتش بگیرند.
• کاغذ بازیابی یا تزئینات فلزی	✗	ممکن است موجب قوس برقی شوند.
ظرف شیشه ای		
• ظرف از فر به سر میز	✓	می توان استفاده کرد. مگر اینکه تزئینات فلزی داشته باشند.
• ظرف شیشه ای ظریف	✓	می توان برای گرم کردن غذا یا مایعات استفاده کرد. شیشه ظریف اگر به طور ناگهانی گرم شود ممکن است بشکند یا ترک بردارد.
• ظرف شیشه ای	✓	بایستی درپوش را برداشت. فقط برای گرم کردن مناسب است.
فلز		
• ظروف	✗	ممکن است موجب قوس برقی یا آتشسوزی شوند.
• گره های فلزی کیسه فریزر	✗	
کاغذ		
• بشقاب، فنجان، دستمال سفره و کاغذ آشپزخانه	✓	برای مدت های کوتاه آشپزی و گرم کردن. همچنین برای جذب رطوبت اضافی.
• کاغذ بازیابی شده	✗	ممکن است موجب قوس برقی شوند.

ظرف خوراکپزی	مناسب برای مایکروویو	نظرات
پلاستیک		
• محفظه ها	✓	مخصوصاً اگر ترموپلاستیک مقاوم در مقابل گرما باشند. برخی پلاستیک های دیگر ممکن است تاب بردارند یا تغییر رنگ دهند. از پلاستیک ملامین استفاده نکنید.
• ورقه چسبنده	✓	می توان برای حفظ رطوبت استفاده کرد. نباید با غذا تماس پیدا کند. هنگام برداشت لایه مراقب باشید چون بخار داغ خارج خواهد شد.
• کیسه های فریزر	✓✗	حتی اگر قابل جوشیدن یا برای فر مقاوم باشند. نبایستی کیپ باشند. در صورت لزوم با چنگال سوراخ کنید.
کاغذ مومی یا مقاوم در برابر چربی	✓	می توان برای حفظ رطوبت و جلوگیری از پاشیده شدن استفاده کرد.

✓ : توصیه شده   ✓✗ : مراقب باشید   ✗ : غیرمجاز

GE234STS_HC_DE68-04151F-01_FA.indd 23
2013-12-27 3:19:28

راهنمای آشپزی

مایکروویو

انرژی مایکروویو در واقع به غذا نفوذ کرده، توسط آب، چربی و محتوای قندی آن جذب می شود.
امواج مایکروویو موجب حرکت سریع مولکول های غذا می شوند. حرکت سریع این مولکول ها اصطکاک ایجاد کرده و موجب گرم و پخته شدن غذا می شوند.

آشپزی

ظرف خوراکپزی برای آشپزی با مایکروویو:
ظرف خوراکپزی بایستی به انرژی مایکروو امکان دهد تا برای حداکثر کارآئی از آن عبور کند. اشعه مایکروویو توسط فلزات از قبیل فولاد ضدزنگ، آلومینیم و مس منعکس می شود ولی می تواند به سرامیک، شیشه، چینی و پلاستیک به اضافه کاغذ و چوب نفوذ کند. بنابراین هرگز نبایستی غذا را در محفظه های فلزی پخت.

غذا مناسب برای آشپزی با مایکروویو:
بسیاری انواع غذا برای آشپزی با مایکروویو مناسب هستند، از قبیل سبزیجات تازه یا یخ زده، میوه، پاستا، برنج، غلات، بقولات، ماهی و گوشت. سُس، کاستارد، سوپ، پودینگ بخارپز، کنسرو و چات نی را نیز می توان در فر مایکروویو پخت. به طور کلی، آشپزی با مایکروویو برای هرنوع غذائی که معمولاً روی اجاق آماده می شود مناسب است. برای مثال کره یا شکلات آب شده (به فصل نکات، روش ها و راهنمائی ها مراجعه نمائید).

پوشاندن در حین آشپزی
پوشاندن غذا در حین آشپزی بسیار اهمیت دارد چون آب تبخیر شده به صورت بخار جمع شده و به روند آشپزی کمک می کند. غذا را می توان به روش های مختلف پوشاند. برای مثال با بشقاب سرامیک، سرپوش پلاستیکی یا لایه چسبنده مناسب مایکروویو.

مدت انتظار
پس از اینکه آشپزی تمام شد، مدت باقی ماندن غذا اهمیت دارد چون به دما امکان می دهد تا در سرتاسر خوراک یکسان شود.

راهنمای آشپزی برای سبزیجات یخ زده

از یک کاسه پیرکس شیشه ای مناسب با درپوش استفاده کنید. برای حداقل مدت به صورت پوشیده بپزید - به جدول مراجعه شود. به پختن ادامه دهید تا نتیجه مورد نظر کسب شود.
دوبار در طول آشپزی و یک بار بعد از آشپزی هم بزنید. بعد از آشپزی نمک، ادویه جات گیاهی یا کره اضافه کنید. در طول مدت باقی ماندن بپوشانید.

خوراک	وعده غذائی	نیرو	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
اسفناج	۱۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۵/۵-۴/۵	۳-۲	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید
براکلی	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۱۰-۹	۳-۲	۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
نخود	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۸/۵-۷/۵	۳-۲	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
لوبیای سبز	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۹-۸	۳-۲	۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
سبزیجات مخلوط (هویج/نخود/ذرت)	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۸/۵-۷/۵	۳-۲	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
سبزیجات مخلوط (سبک چینی)	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۹-۸	۳-۲	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.

GE234STS_HC_DE68-04151F-01_FA.indd 24 2013-12-27 3:19:28

راهنمای آشپزی برای برنج و پاستا

برنج : از یک کاسه پیرکس شیشه ای بزرگ با درپوش استفاده کنید - حجم برنج در حین آشپزی دو برابر می شود. با سرپوش بپزید.
پس از اینکه مدت آشپزی تمام شد، قبل از مدت قرار دادن هم زده و نمک یا ادویه جات گیاهی و کره اضافه نمائید.
نکته: ممکن است که برنج بعد از خاتمه مدت آشپزی همه آب را جذب نکرده باشد.

پاستا : از یک کاسه پیرکس شیشه ای بزرگ استفاده کنید. آب جوشان و کمی نمک اضافه کرده و خوب هم بزنید. به صورت سرباز بپزید.
گهگاه در طول آشپزی و بعد از آن هم بزنید. در طول مدت قرار دادن پوشانده و آب را بعد از آن تخلیه کنید.

خوراک	وعده غذائی	نیرو	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
برنج سفید (جوش پز)	۲۵۰ گرم	۸۰۰ وات	۱۷-۱۶	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
برنج قهوه ای (جوش پز)	۲۵۰ گرم	۸۰۰ وات	۲۲-۲۱	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
برنج مخلوط (برنج + برنج وحشی)	۲۵۰ گرم	۸۰۰ وات	۱۸-۱۷	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
ذرت مخلوط (برنج + غلات)	۲۵۰ گرم	۸۰۰ وات	۱۹-۱۸	۵	۴۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
پاستا	۲۵۰ گرم	۸۰۰ وات	۱۲-۱۱	۵	۱۰۰۰ میلی لیتر آب داغ اضافه کنید.

راهنمای آشپزی برای سبزیجات تازه

از یک کاسه پیرکس شیشه ای مناسب با درپوش استفاده کنید. ۳۰ تا ۴۵ میلی لیتر (۲ تا ۳ قاشق غذاخوری) برای هر ۲۵۰ گرم، آب اضافه کرده مگراینکه مقدار آب دیگری توصیه شده باشد - به جدول مراجعه کنید. برای حداقل مدت به صورت پوشیده بپزید - به جدول مراجعه شود. به پختن ادامه دهید تا نتیجه مورد نظر کسب شود. در طول آشپزی و بعد از آن یکبار هم بزنید. بعد از آشپزی نمک، ادویه جات گیاهی یا کره اضافه کنید. به مدت ۳ دقیقه در حین مدت قرار دادن بپوشانید.

راهنمایی : سبزیجات تازه را به قطعات یکسان ببرید. هرچه قطعات کوچک تر باشند، سریع تر پخته خواهند شد.

همه سبزیجات تازه بایستی با استفاده از نیروی کامل مایکروویو (۸۰۰ وات) پخته شوند.

خوراک	وعده غذائی	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
براکلی	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۴/۵-۴ ۷/۵-۷	۳	گلچه های هم اندازه را آماده کنید. ساقه ها را به سمت مرکز قرار دهید.
کلم بروکسل	۲۵۰ گرم	۶/۵-۵/۵	۳	۶۰ تا ۷۵ میلی لیتر (۴ تا ۵ قاشق غذاخوری) آب اضافه کنید.
هویج	۲۵۰ گرم	۵-۴/۵	۳	هویج ها را به چاق های هم اندازه ببرید.
گل کلم	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۵/۵-۵ ۹-۸/۵	۳	گلچه های هم اندازه را آماده کنید. گلچه های بزرگ را نصف کنید. ساقه ها را به سمت مرکز قرار دهید.
کدو سبز	۲۵۰ گرم	۴-۳/۵	۳	کدو سبز را چاق کنید. ۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب یا قدری کره اضافه کنید. آنقدر بپزید تا قدری نرم شود.
بادمجان	۲۵۰ گرم	۴-۳/۵	۳	بادمجان ها را به چاق های کوچک بریده و روی آنها ۱ قاشق غذاخوری آب لیموترش بپاشید.
تره فرنگی	۲۵۰ گرم	۵-۴/۵	۳	تره فرنگی ها را به قطعات ضخیم ببرید.
قارچ	۱۲۵ گرم ۲۵۰ گرم	۲-۱/۵ ۳/۵-۳	۳	قارچ کوچک کامل یا قارچ خرد شده را آماده کنید. آب اضافه نکنید. روی آن آب لیموترش بپاشید. نمک و فلفل بزنید. آب آنرا قبل از مصرف تخلیه کنید.
پیاز	۲۵۰ گرم	۶-۵/۵	۳	پیازها را چاق کنید یا از وسط ببرید. فقط ۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب اضافه کنید.

GE234STS_HC_DE68-04151F-01_FA.indd 25
2013-12-27 3:19:28

خوراک	وعده غذائی	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
فلفل	۲۵۰ گرم	۵-۴/۵	۳	فلفل را به قطعات ریز خرد کنید.
سیب زمینی	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۵-۴ ۸/۵-۷/۵	۳	سیب زمینی های پوست کنده را وزن کرده و آنها را به قطعات هم اندازه نصف یا چهار قسمت کنید.
شلغم کلم	۲۵۰ گرم	۵/۵-۵	۳	شلغم کلم را به قطعات مکعب شکل کوچک خرد کنید.

دوباره گرم کردن

فر مایکروویو در مدت بسیار کوتاه تری از مدتی که فرهای متعارف معمولاً صرف می کنند، غذا را دوباره گرم خواهد کرد.

از سطوح نیرو و مدت های دوباره گرم کردن در جدول زیر به عنوان راهنمود استفاده کنید. مدت های درج شده در این جدول مایعات با دمای داخل اتاق در حدود ۱۸+ تا ۲۰+ درجه سانتی گراد یا غذای سرد شده با دمای در حدود ۵+ تا ۷+ درجه سانتی گراد را مورد ملاحظه قرار می دهد.

ترتیب دادن و پوشاندن

از دوباره گرم کردن اقلام بزرگ از قبیل شقه گوشت پرهیز کنید - معمولاً قبل از اینکه مرکز آنها کاملاً داغ شود، زیادی پخته شده و خشک می شوند. دوباره گرم کردن قطعات کوچک بیشتر موفقیت آمیز خواهد بود.

سطوح نیرو و هم زدن

بعضی غذاها را می توان با استفاده از نیروی ۸۰۰ وات دوباره گرم کرد در حالیکه غذاهای دیگر بایستی با استفاده از ۶۰۰ وات، ۴۵۰ وات یا حتی ۳۰۰ وات دوباره گرم شوند.

از جداول برای راهنمائی استفاده کنید. به طور کلی، اگر غذا ترد و شکننده باشد، به مقدار زیاد باشد یا اگر احتمال می رود که بسیار سریع گرم شود (برای مثال پای گوشت خرد شده)، بهتر است که غذا را با استفاده از سطح پائین تری از نیرو گرم کنید.

غذا را برای کسب بهترین نتیجه در حین دوباره گرم کردن خوب هم بزنید یا وارونه کنید. در صورت امکان، قبل از سرو کردن دوباره هم بزنید.

هنگام گرم کردن مایعات و غذاهای کودک مخصوصاً مراقب باشید. برای جلوگیری از فوران مایعات در حین جوش آمدن و احتمال سوختگی پوست، قبل، در حین و بعد از گرم کردن هم بزنید. آنها را در طول مدت قرار دادن در مایکروویو نگه دارید. توصیه می کنیم که یک قاشق پلاستیکی یا قلم شیشه ای را در مایعات قرار دهید. از زیاد گرم کردن (و در نتیجه هدر رفتن) غذا اجتناب کنید.

بهتر است که مدت آشپزی را دست کم گرفته و در صورت لزوم به وقت گرم کردن بیافزائید.

مدت های گرم کردن و انتظار

هنگامیکه غذا را برای اولین بار دوباره گرم می کنید، بهتر است که برای مراجعه در آینده، مدتی که طول کشید را یادداشت کنید.

همیشه مطمئن شوید که غذای دوباره گرم شده در همه نقاط کاملاً داغ باشد.

اجازه بدهید که غذا بعد از گرم کردن برای مدت کوتاهی باقی بماند تا دما در همه نقاط یکسان شود. مدت انتظار توصیه شده بعد از دوباره گرم کردن ۲ تا ۴ دقیقه می باشد، مگر اینکه مدت دیگری در جدول توصیه شده باشد.

هنگام گرم کردن مایعات و غذای کودک مخصوصاً مراقب باشید. به فصل مربوط به احتیاط های ایمنی نیز مراجعه نمائید.

دوباره گرم کردن مایعات

همیشه حداقل ۲۰ ثانیه بعد از اینکه فر خاموش شد برای مدت انتظار وقت بگذارید تا دما در همه نقاط یکسان شود. در صورت لزوم در حین گرم کردن هم بزنید و همیشه بعد از گرم کردن هم بزنید. برای جلوگیری از فوران در حین جوش آمدن و سوختگی پوست، بایستی یک قاشق یا قلم شیشه ای را در نوشیدنی ها قرار داده و قبل، در حین و بعد از گرم کردن هم بزنید.

دوباره گرم کردن غذای کودک

غذای کودک: در یک بشقاب سرامیکی عمیق خالی کنید. روی آن را با یک در پلاستیکی قرار دهید. پس از دوباره گرم کردن خوب هم بزنید!

قبل از مصرف بگذارید برای ۲ تا ۳ دقیقه باقی بماند. دوباره هم زده و دما را کنترل کنید. دماهای توصیه شده برای مصرف: بین ۳۰ و ۴۰ درجه سانتی گراد

شیر کودک: شیر را در یک بطری شیشه ای ضدعفونی شده بریزید. به طور دربار دوباره گرم کنید. هرگز بطری کودک را در حالیکه پستانک روی سر آن است گرم نکنید چون بطری در صورت زیاد گرم شدن ممکن است منفجر شود. قبل از مدت انتظار و دوباره قبل از مصرف خوب تکان دهید. همیشه دمای شیر یا غذای کودک را قبل از اینکه به کودک بدهید، دقیقاً کنترل کنید. دمای توصیه شده برای مصرف: حدود ۳۷ درجه سانتی گراد

نکته: غذای کودک قبل از مصرف مخصوصاً به کنترل نیاز دارد تا از سوختگی جلوگیری شود.

از میزان نیرو و مدت درج شده در جدول بعدی به عنوان راهنمودهای دوباره گرم کردن استفاده کنید.

دوباره گرم کردن غذا و شیر کودک

از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای دوباره گرم کردن استفاده کنید.

خوراک	وعده غذائی	نیرو	زمان	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
غذای کودک (سبزیجات + گوشت)	۱۹۰ گرم	۶۰۰ وات	۳۰ ثانیه	۳-۲	در یک بشقاب سرامیکی عمیق خالی کنید. به صورت پوشیده بپزید. پس از آشپزی هم بزنید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر بشوید. قبل از مصرف، خوب هم بزنید و دما را با دقت کنترل کنید.
آش کودک (غلات + شیر + میوه)	۱۹۰ گرم	۶۰۰ وات	۲۰ ثانیه	۳-۲	در یک بشقاب سرامیکی عمیق خالی کنید. به صورت پوشیده بپزید. پس از آشپزی هم بزنید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر بشوید. قبل از مصرف، خوب هم بزنید و دما را با دقت کنترل کنید.
شیر کودک	۱۰۰ میلی لیتر ۲۰۰ میلی لیتر	۳۰۰ وات	۳۰ تا ۴۰ ثانیه ۵۰ ثانیه تا ۱ دقیقه	۳-۲	خوب هم بزنید یا تکان دهید و در بطری شیشه ای ضدعفونی شده بریزید. در وسط صفحه گردان قرار دهید. به صورت درباز بپزید. خوب تکان داده و برای حداقل ۳ دقیقه منتظر بشوید. قبل از مصرف، خوب تکان داده و دما را با دقت کنترل کنید.

دوباره گرم کردن مایعات و غذا

از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای دوباره گرم کردن استفاده کنید.

خوراک	وعده غذائی	نیرو	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
نوشیدنی ها (قهوه، چای و آب)	۱۵۰ میلی لیتر (۱ فنجان) ۲۵۰ میلی لیتر (۱ فنجان بزرگ)	۸۰۰ وات	۱/۵-۱ ۲- ۱/۵	۲-۱	توی فنجان سرامیکی ریخته و به طور درباز دوباره گرم کنید. فنجان (۱۵۰ میلی لیتر) یا فنجان بزرگ (۲۵۰ میلی لیتر) را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. قبل و بعد از مدت باقی ماندن با احتیاط هم بزنید.
سوپ (سرد شده)	۲۵۰ گرم	۸۰۰ وات	۳/۵-۳	۳-۲	در یک بشقاب سرامیکی عمیق بریزید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. پس از دوباره گرم کردن خوب هم بزنید. قبل از مصرف دوباره هم بزنید.
تاس کباب (سرد شده)	۳۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۶/۵-۵/۵	۳-۲	تاس کباب را در بشقاب سرامیکی عمیق قرار دهید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. در حین دوباره گرم شدن و قبل از انتظار و مصرف گهگاه هم بزنید.
پاستا با سُس (سرد شده)	۳۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۵/۵- ۴/۵	۳	پاستا (برای مثال اسپاگتی یا رشته فرنگی تخم مرغ) را در بشقاب سرامیکی مسطح قرار دهید. با ورقه چسبنده مایکروویو بپوشانید. قبل از مصرف هم بزنید.
پاستای توپر با سُس (سرد شده)	۳۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۶-۵	۳	پاستای پرشده (برای مثال راویولی، تورتلینی) را در بشقاب سرامیکی مسطح قرار دهید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. در حین دوباره گرم شدن و قبل از انتظار و مصرف گهگاه هم بزنید.
خوراک با ظرف (سرد شده)	۳۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۶/۵- ۵/۵	۳	غذای متشکل از ۲ تا ۳ جزء سرد شده را روی ظرف سرامیکی قرار دهید. با ورقه چسبنده مایکروویو بپوشانید.

GE234STS_HC_DE68-04151F-01_FA.indd 27 2013-12-27 3:19:28

یخ زدائی دستی

مایکروویو کردن روش ایده آلی برای یخ زدائی غذای منجمد است. اشعه های مایکروویو به طور ملایم غذای منجمد را در مدت کوتاهی یخ زدائی می کنند. این موضوع می تواند مزیت خوبی باشد اگر مهمان های غیرمنتظره پیدایشان شود.

مرغ یخ زده بایستی قبل از آشپزی به طور کامل یخ زدائی شود. هرگونه گره فلزی را جدا کرده و آنرا از هرگونه پوشش بیرون بیاورید تا به مایعات آب شده امکان تخلیه داده شود.

غذای منجمد را روی یک ظرف بدون درپوش قرار دهید. آنرا در وسط کار وارونه کرده، هرگونه مایعات را تخلیه کنید و هرگونه دل و جگر و غیره را هرچه زودتر از داخل مرغ خارج کنید.

غذا را گهگاه کنترل کنید تا مطمئن شوید که زیادی گرم نباشد.

اگر بخش های کوچک و نازک تر غذای یخ زده شروع به گرم شدن می کنند، می توان آنها را با پیچاندن نوارهای کوچک ورقه آلومینیمی به دورشان در طول یخ زدائی، پوشانید.

اگر مرغ در سطح بیرونی شروع به گرم شدن می کند، آب کردن یخ را متوقف کرده وقبل از ادامه اجازه بدهید که برای ۲۰ دقیقه باقی بماند.

ماهی، گوشت و مرغ را بگذارید باقی بمانند تا یخ زدائی کامل شود. مدت انتظار برای یخ زدائی کامل بستگی به مقداری که یخ زدائی می شود متفاوت خواهد بود. لطفاً به جدول زیر مراجعه نمائید.

<u>**راهنمائی :**</u> غذای مسطح بهتر از ضخیم یخ زدائی می شوند و مقادیر کوچک تر به وقت کمتری از مقادیر بزرگتر نیاز دارند. این راهنمائی را در هنگام منجمد کردن و یخ زدائی غذا فراموش نکنید.

برای یخ زدائی غذای یخ زده با دمای در حدود ۱۸- تا ۲۰- درجه سانتی گراد، از جدول زیر به عنوان راهنما استفاده کنید.

یخ همه غذاهای منجمد بایستی با استفاده از میزان نیروی یخ زدائی، آب شود (۱۸۰ وات،)

خوراک	وعده غذائی	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
گوشت				
گوشت گوساله چرخ کرده	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۶/۵ -۷/۵ ۱۰ -۱۲	۵-۲۵	گوشت را روی بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. لبه های نازکتر را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. در وسط مدت یخ زدائی وارونه کنید!
استیک خوک	۲۵۰ گرم	۷/۵ -۸/۵		
مرغ				
قطعات گوشت مرغ	۵۰۰ گرم (۲ قطعه)	۴/۱۵-۵/۱۵	۱۵-۴۰	ابتدا قطعات مرغ را از سمت پوست و مرغ کامل را از سمت سینه روی بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. قطعات نازکتر مثل بالها و انتها را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. در وسط مدت یخ زدائی وارونه کنید!
مرغ کامل	۹۰۰ گرم	۲۸-۳۰		
ماهی				
فیله های ماهی	۲۰۰ گرم (۲ قطعه) ۴۰۰ گرم (۴ قطعه)	۶-۷ ۱۲-۱۳	۵-۱۵	ماهی یخ زده را در وسط بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. قطعات نازکتر را در زیر قطعات ضخیم تر مرتب کنید. انتهای باریک را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. در وسط مدت یخ زدائی وارونه کنید!
میوه				
توت ها	۲۵۰ گرم	۶-۷	۵-۱۰	میوه ها را به صورت مسطح روی یک ظرف شیشه ای مسطح و گرد (که قطر بزرگی دارد) پخش کنید.
نان				
رُل های نان (هرکدام در حدود ۵۰ گرم)	۲ قطعه ۴ قطعه	۰/۵-۱ ۲-۲/۵	۵-۲۰	رُل ها را به صورت دایره یا نان را به صورت افقی روی کاغذ آشپزخانه در وسط صفحه گردان مرتب کنید. در وسط مدت یخ زدائی وارونه کنید!
برشته/ساندویچ	۲۵۰ گرم	۴/۵-۵		
نان آلمانی (آرد گندم + چاودار)	۵۰۰ گرم	۸-۱۰		

GE234STS_HC_DE68-04151F-01_FA.indd 28
2013-12-27 3:19:29

منقل

المانت گرم کردن منقل در زیر سقف دستگاه قرار دارد. این المانت هنگامی کار می کند که دریچه بسته بوده و صفحه گردان در حال گردش باشد. گردش صفحه گردان باعث می شود که غذا به طور یکدست تر برشته شود. پیش گرم کردن منقل برای ۳ تا ۴ دقیقه موجب می شود که غذا سریعتر برشته شود.

ظروف خوراکپزی برای کباب کردن:
بایستی در مقابل شعله مقاوم بوده و می تواند حاوی فلز باشد. از هیچکدام از انواع ظروف خوراکپزی پلاستیکی استفاده نکنید چون ممکن است آب شوند.

غذای مناسب برای کباب کردن:
گوشت با استخوان، سوسیس، استیک، همبرگر، بیکن و ژامبون، قطعات نازک ماهی، ساندویچ و همه نوع نان برشته و مخلفات.

نکته مهم:

هر زمان که از حالت فقط منقل استفاده می شود، مطمئن شوید که المانت گرم کردنِ منقل زیر سقف دستگاه در وضعیت افقی قرار داشته و در دیواره پشتی در وضعیت عمودی نباشد. لطفاً فراموش نکنید که غذا بایستی روی صفحه میله ای بالا قرار داده شود، مگراینکه دستورالعمل دیگری توصیه شده باشد.

مایکروویو + منقل

این حالت آشپزی گرمای تابشی که از منقل می آید را با سرعت آشپزی با مایکروویو ترکیب می کند. این حالت تنها هنگامی کار می کند که دریچه بسته بوده و صفحه گردان در حال گردش باشد. به خاطر گردش صفحه گردان، غذا به طور یکدست برشته می شود. سه حالت ترکیب برای این مدل موجود است: ۶۰۰ وات + منقل، ۴۵۰ وات + منقل و ۳۰۰ وات + منقل

ظرفِ خوراکپزی برای آشپزی با مایکروویو + منقل
لطفاً از ظرف خوراکپزی استفاده کنید که اشعه های مایکروویو بتوانند از آن عبور کنند. ظرف خوراکپزی بایستی در مقابل شعله مقاوم باشد. از ظرف خوراکپزی فلزی به همراه حالت ترکیبی استفاده نکنید. از هیچکدام از انواع ظروف خوراکپزی پلاستیکی استفاده نکنید چون ممکن است آب شوند.

غذا مناسب برای آشپزی با مایکروویو + منقل:
غذای مناسب برای آشپزی با حالت ترکیبی شامل همه نوع غذای پخته می شوند که نیاز به دوباره گرم کردن و برشته شدن دارند (از قبیل پاستای پخته) به اضافه غذاهائی که به مدت آشپزی کوتاهی نیاز دارند تا سطح روی غذا برشته شود. از این حالت می توان برای حصه های ضخیم غذا نیز استفاده کرد که از سطحِ روئی برشته و ترد بهره می برند (برای مثال، قطعات مرغ، آنها را در وسط مدت آشپزی وارونه کنید). لطفاً برای جزئیات بیشتر به جدول منقل مراجعه نمائید.

نکته مهم:
هر زمان که از حالت ترکیبی (مایکروویو + منقل) استفاده می شود، مطمئن شوید که المانت گرم کردن منقل زیر سقف دستگاه در وضعیت افقی قرار داشته و در دیواره پشتی در وضعیت عمودی نباشد. غذا بایستی روی صفحه میله اي بالا قرار داده شود، مگراینکه دستورالعمل دیگری توصیه شده باشد. در غیر اینصورت بایستی مستقیماً روی صفحه گردان قرار داده شود. لطفاً به دستورالعمل های جدول زیر مراجعه نمائید.
اگر غذا در هر دو طرف برشته شده، بایستی وارونه شود.

راهنمای منقل برای غذای یخ زده

از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای کباب کردن استفاده کنید.

یخ زده غذا	وعده غذائی	نیرو	مدت طرف اول (دقیقه)	مدت طرف دوم (دقیقه)	دستورالعمل ها
رُل های نان (هرکدام حدود ۵۰ گرم)	۲ قطعه ۴ قطعه	مایکروویو + منقل	۳۰۰ وات + منقل ۱/۵-۱ ۲/۵-۲	فقط منقل ۲-۱ ۲-۱	رُل های نان را به صورت دایره روی صفحه میله ای مرتب کنید. طرف دیگر رُل ها را به اندازه ای که مایلید برشته کنید. برای ۲ تا ۵ دقیقه منتظر شوید.
بگت + مخلفات (گوجه فرنگی، پنیر، ژانبون، قارچ)	۲۵۰ تا ۳۰۰ گرم (۲ قطعه)	۴۵۰ وات + منقل	۹-۸	-	۲ بگت یخ زده را کنار هم روی صفحه میله ای قرار دهید. پس از کباب کردن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
گراتین (سبزیجات سیب زمینی)	۴۰۰ گرم	۴۵۰ وات + منقل	۱۴-۱۳	-	گراتین یخ زده را روی ظرف کوچک پیرکس شیشه ای گرد قرار دهید. ظرف را روی صفحه میله ای قرار دهید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
پاستا (کانلونی، ماکارونی، لازانیا)	۴۰۰ گرم	مایکروویو + منقل	۶۰۰ وات + منقل ۱۵-۱۴	فقط منقل ۳-۲	پاستای یخ زده را در ظرف کوچک پیرکس شیشه ای مستطیل شکل قرار دهید. ظرف را مستقیماً روی صفحه گردان قرار دهید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
کتلت مرغ	۲۵۰ گرم	۴۵۰ وات + منقل	۵/۵-۵	۳/۵-۳	کتلت های مرغ را روی صفحه میله ای قرار دهید
خلال های سیب زمینی تنوری	۲۵۰ گرم	۴۵۰ وات + منقل	۱۱-۹	۵-۴	خلال های سیب زمینی تنوری را روی کاغذ نان پزی و روی صفحه میله ای به طور یکدست قرار دهید.

GE234STS_HC_DE68-04151F-01_FA.indd 29
2013-12-27 3:19:29

راهنمای منقل برای غذای تازه

منقل را توسط عملکرد منقل برای ۴ دقیقه پیش گرم کنید.

از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای کباب کردن استفاده کنید.

غذای تازه	وعده غذائی	نیرو	مدت طرف اول (دقیقه)	مدت طرف دوم (دقیقه)	دستورالعمل ها
بریده های برشته	۴ قطعه (هر کدام ۲۵ گرم)	فقط منقل	۵-۴	۵/۵-۴/۵	بریده های برشته را در کنار هم روی صفحه میله ای قرار دهید.
رُل های نان (پخته آماده)	۲ تا ۴ قطعه	فقط منقل	۳-۲	۳-۲	رُل های نان را ابتدا طوری قرار دهید که زیر آنها به صورت ایده درست روی صفحه گردان باشد.
گوجه فرنگی تنوری	۲۰۰ گرم (۲ قطعه) ۴۰۰ گرم (۴ قطعه)	مایکروویو + منقل	۳۰۰ وات + منقل ۵/۵-۴/۵ ۸-۷	فقط منقل ۳-۲	گوجه فرنگی ها را نصف کنید. قدری پنیر روی آنها بگذارید. به صورت ایده روی یک ظرف پیرکس شیشه ای یا مسطح ترتب کنید. آنرا روی صفحه میله ای قرار دهید.
تُست هاوائی (برش های آناناس. ژانبون. پنیر)	۲ قطعه (۳۰۰ گرم)	۴۵۰ وات + منقل	۴-۳/۵	-	ابتدا بریده های نان را برشته کنید. نان برشته شده را به همراه مخلفات روی صفحه میله ای قرار دهید. ۲ تست را مقابل هم مستقیماً روی صفحه میله ای قرار دهید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
سیب زمینی تنوری	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۶۰۰ وات + منقل	۵/۵-۴/۵ ۹-۸	-	سیب زمینی ها را نصف کنید. آنها را به صورت ایده روی صفحه میله ای طوری قرار دهید که طرف بریده شده به سمت منقل باشد.
قطعات گوشت مرغ	۴۵۰ تا ۵۰۰ گرم (۲ قطعه)	۳۰۰ وات + منقل	۱۲ -۱۰	۱۳ -۱۲	قطعات مرغ را با روغن و ادویه آماده کنید. آنها را به صورت ایده طوری قرار دهید که استخوان ها به سمت وسط باشند. قطعات مرغ را در مرکز صفحه میله ای قرار دهند. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
گوشت بره با استخوان/استیک گوشت گاو (متوسط)	۴۰۰ گرم (۴ قطعه)	فقط منقل	۱۵-۱۲	۱۲-۹	قطعات گوشت بره با استخوان را با برس روغن و ادویه جات بمالید. آنها را به صورت ایده روی صفحه میله ای بخوابانید. پس از کباب کردن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
استیک خوک	۲۵۰ گرم (۲ قطعه)	مایکروویو + منقل	۳۰۰ وات + منقل ۸-۷	فقط منقل ۷-۶	قطعات استیک خوک را با برس روغن و ادویه جات بمالید. آنها را به صورت ایده روی صفحه میله ای بخوابانید. پس از کباب کردن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
سیب تنوری	۱ سیب (در حدود ۲۰۰ گرم) ۲ سیب (در حدود ۴۰۰ گرم)	۳۰۰ وات + منقل	۴/۵-۶ ۷-۶	-	دانه های سیب ها را خارج کرده و آنها را با کشمش و مربا پر کنید. قدری بادام خردشده روی آنها بگذارید. سیب ها را روی یک ظرف پیرکس شیشه ای یا مسطح قرار دهید. ظرف را مستقیماً روی صفحه گردان قرار دهید.

GE234STS_HC_DE68-04151F-01_FA.indd 30 2013-12-27 3:19:29

راهنمایی و فوت و فن

آب کردن کره

۵۰ گرم کره را در یک ظرف کوچک شیشه ای عمیق قرار دهید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید.
با استفاده از ۸۰۰ وات برای ۳۰ تا ۴۰ ثانیه گرم کنید تا کره آب شود.

آب کردن شکلات

۱۰۰ گرم شکلات را در یک ظرف کوچک شیشه ای عمیق قرار دهید.
با استفاده از ۴۵۰ وات برای ۳ تا ۵ ثانیه گرم کنید تا شکلات آب شود.
یکی دوبار در حین حل شدن هم بزنید. از دستکش فر در هنگام خارج کردن استفاده کنید!

آب کردن عسل متبلور شده

۲۰ گرم عسل متبلور شده را در یک ظرف کوچک شیشه ای عمیق قرار دهید.
با استفاده از ۳۰۰ وات برای ۲۰ تا ۳۰ ثانیه گرم کنید تا عسل آب شود.

آب کردن ژلاتین

ورقه های خشک ژلاتین (۱۰ گرم) را ۵ دقیقه در آب سرد بخوابانید.
ژلاتین تخلیه شده را در کاسه کوچک پیرکس شیشه ای قرار دهید.
برای ۱ دقیقه با حرارت ۳۰۰ وات گرم کنید.
پس از آب شدن هم بزنید.

آشپزی ترئین روی کیک (برای کیک و گتو)

ماده ترئینی فوری (تقریباً ۱۴ گرم) را با ۴۰ گرم شکر و ۲۵۰ میلی لیتر آب سرد مخلوط کنید.
به طور روباز در یک کاسه پیرکس شیشه ای برای ۳/۵ تا ۴/۵ دقیقه و با استفاده از ۸۰۰ وات بپزید تا ماده ترئینی شفاف شود. در حین آشپزی دوبار هم بزنید.

پختن مربا

۶۰۰ گرم میوه (برای مثال انواع توت) را در یک کاسه پیرکس شیشه ای با درپوش به اندازه مناسب قرار دهید. ۳۰۰ گرم شکر را اضافه کرده و خوب هم بزنید.
برای ۱۰ تا ۱۲ دقیقه و با حرارت ۸۰۰ وات به طور در بسته بپزید.
در حین آشپزی چندین بار هم بزنید. به طور مستقیم در ظروف شیشه ای کوچک مخصوص مربا خالی کرده و در شیشه ها را ببندید. برای ۵ دقیقه روی درپوش بایستید.

آشپزی پودینگ

پودر مخلوط پودینگ با شکر و شیر (۵۰۰ میلی لیتر) را با دنبال کردن دستورالعمل های سازنده مخلوط کرده و خوب هم بزنید. از یک کاسه پیرکس شیشه ای به اندازه مناسب با درپوش استفاده کنید. برای ۶/۵ تا ۷/۵ دقیقه و با استفاده از ۸۰۰ وات به طور در بسته بپزید.
در حین آشپزی چندین بار خوب هم بزنید.

برشته کردن خلال های بادام

۳۰ گرم خلال بادام را به طور یکدست روی بشقاب سرامیکی به اندازه متوسط پخش کنید.
در حین برشته شدن برای ۳/۵ تا ۴/۵ دقیقه و با حرارت ۶۰۰ وات هم بزنید.
بگذارید برای ۲ تا ۳ دقیقه در فر باقی بماند. از دستکش فر در هنگام خارج کردن استفاده کنید!

عیب یابی

اگر با هریک از مشکلاتی که در زیر ذکر شده مواجه هستید. راه حل های ارائه شده را امتحان کنید.

این موضوع عادیست.

- تقطیر در داخل فر.
- جریان هوا در اطراف دریچه و جدار خارجی.
- انعکاس نور در اطراف دریچه و جدار خارجی.
- بخار از اطراف دریچه یا هواکش ها خارج می شود.

هنگامیکه دکمه Start (شروع) (◇) را فشار می دهید، فر شروع به کار نمی کند.

- آیا دریچه کاملاً بسته است؟

غذا اصلاً پخته نشده است.

- آیا تایمر را به طور صحیح تنظیم کرده و/یا دکمه Start (شروع) (◇) را فشرده اید؟
- آیا دریچه بسته است؟
- آیا مدار برق را از زیادی پر کرده اید و موجب سوختن فیوز یا به کار اندازی مدارشکن شده اید؟

غذا یا زیادی پخته شده یا کم پخته شده است.

- آیا مدت پختن مناسب برای نوع غذا تنظیم شده بود؟
- آیا میزان نیروی مناسب انتخاب شده است؟

لامپ کار نمی کند.

- لامپ به دلایل ایمنی نباید شخصاً تعویض شود. لطفاً با نزدیکترین مرکز مجاز مراقبت از مشتریان Samsung تماس گرفته تا ترتیب تعویض لامپ توسط یک تکنسین مجرب داده شود.

فر موجب اختلال با امواج رادیوئی یا تلویزیونی می شود.

- ممکن است قدری اختلال در امواج تلویزیونی یا رادیوئی در هنگام استفاده از فر مشاهده شود. این موضوع عادیست. برای حل این مشکل، فر را به دور از تلویزیون، رادیو و آنتن هوائی نصب کنید.
- اگر اختلال توسط ریزپردازشگر فر شناسائی شود، ممکن است که صفحه نمایش مجدداً تنظیم شود. برای حل این مشکل، دوشاخه برق را کشیده و دوباره متصل کنید. وقت را مجدداً تنظیم کنید.

در داخل فر جرقه و صداهای ترقه اتفاق می افتد (قوس برقی).

- آیا از ظرفی استفاده کرده اید که حاشیه فلزی دارد؟
- آیا چنگال یا سایر ادوات فلزی را در داخل فر قرار داده اید؟
- آیا کاغذ آلومینیمی به دیواره های داخلی زیاد نزدیک است؟

دود یا بوی متعفن در هنگام استفاده اولیه.

- این یک وضعیت موقت به خاطر گرم شدن کامپوننت جدید می باشد. دود و بو بعد از ۱۰ بار استفاده کاملاً برطرف خواهد شد.

برای برطرف سازی سریع تر بو، لطفاً از مایکروویو با قرار دادن قاچ های لیمو یا آب لیمو در داخل دستگاه استفاده کنید.

اگر رهنمودهای فوق به شما در حل و فصل مشکل کمک نمی کنند، با مرکز محلی خدمات مشتریان SAMSUNG تماس حاصل نمائید.
لطفاً اطلاعات زیر را آماده کنید:

- شماره های مدل و سری که معمولاً در پشت فر چاپ شده اند
- جزئیات ضمانت شما
- توصیف واضحی از مشکل

سپس با فروشنده محلی خود یا مرکز خدمات بعد از فروش SAMSUNG تماس حاصل نمائید.

مشخصات فنی

SAMSUNG همواره تلاش می کند که محصولاتش را بهبود دهد. بنابراین مشخصات طراحی و این دستورالعمل های کاربر بدون اطلاع قبلی منوط به تغییر می باشند.

مدل	GE234STS
منبع نیرو	۲۳۰ ولت - ۵۰ هرتز
مصرف نیرو مایکروویو منقل حالت ترکیبی	 ۱۲۰۰ وات ۱۱۰۰ وات ۲۳۰۰ وات
نیروی بازده	۱۰۰ وات / ۸۰۰ وات (IEC-705)
فرکانس استفاده	۲۴۵۰ مگاهرتز
ماگنترون	OM75P (31)
روش خنک شدن	موتور پنکه خنک کننده
ابعاد (عرض در ارتفاع در عمق) خارج محفظه فر	 ۴۸۹ در ۲۷۵ در ۳۵۵ میلی متر ۳۳۰ در ۲۱۱ در ۳۲۴ میلی متر
حجم	۲۳ لیتر
وزن خالص	 تقریباً ۱۳ کیلوگرم

در صورت داشتن هرگونه پرسش یا پیشنهاد

کشور	شماره تماس	وب سایت
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
QATAR	800-2255 (800-CALL)	
SAUDI ARABIA	9200-21230	www.samsung.com/sa
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
ALGERIA	0800 100 100	www.samsung.com/n_africa
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa
JORDAN	800-22273 065777444	www.samsung.com/Levant(English)
Syria	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/
GHANA	0800-10077 0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04151F-01

سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

GE234STS

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

GE234STS_HC_DE68-04151F-01_EN.indd 1 2013-12-27 5:34:54

contents

Safety information 2
Quick look up guide 11
Oven features 12
- Oven 12
- Control panel 13
- Accessories 13

Oven use 14
- How a microwave oven works 14
- Checking that your oven is operating correctly 14
- Setting the time 15
- Cooking/Reheating 15
- Power levels 16
- Adjusting the cooking time 16
- Stopping the cooking 16
- Setting the energy save mode 16
- Using the instant reheat/cook feature 17
  - Instant reheat/cook programmes 17
- Using the auto power defrost feature 18
  - Auto power defrost programmes 18
- Choosing the accessories 19
- Grilling 19
- Combining microwaves and the grill 19
- Using the manual crusty cook function 20
- Multistage cooking 21
- Switching the beeper off 22
- Safety-locking your microwave oven 22

Cookware guide 22
Cooking guide 24
Troubleshooting 31
Technical specifications 32

safety information

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Do NOT touch.
Do NOT disassemble.	Follow directions explicitly.
Unplug the power plug from the wall socket.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)	
⃠	**WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
⃠	**WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
☛	This appliance is intended to be used in household only.
★	**WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
★	**WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
★	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
★	When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.
★	The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
🔌	If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

GE234STS_HC_DE68-04151F-01_EN.indd 3 2013-12-27 5:34:55

	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
	WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
	The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.
	Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
	The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

	This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
	Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
	If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
	WARNING: Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;
	The appliance should not be cleaned with a water jet.
	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

GE234STS_HC_DE68-04151F-01_EN.indd 4 2013-12-27 오후 5:34:55

★	If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
★	The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
⃠	The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

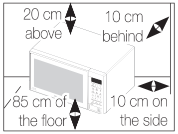
⚠ WARNING (Oven function only) - Optional	
☛	**WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
★	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
⃠	**WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
⃠	A steam cleaner is not to be used.

⃠	**WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
★	**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
★	This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
⃠	Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
⃠	The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

✋	The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
☛	Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
⃠	Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)
4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

GE234STS_HC_DE68-04151F-01_EN.indd 6 2013-12-27 5:34:56

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

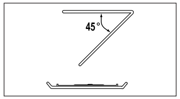
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it. (Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

☛ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

GE234STS_HC_DE68-04151F-01_EN.indd 7 2013-12-27 5:34:56

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
Please contact nearest authorised Samsung customer care,to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

	WARNING				
	Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
	For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
	Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
	This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
	Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
	Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
	In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
	Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
	Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
	Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	

GE234STS_HC_DE68-04151F-01_EN.indd 8 2013-12-27 5:34:59

⊘	Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
⊘	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
⊘	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
⊘	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
⊘	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
★	Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
★	**WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
⊘	Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.				✓

⊘	Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.	✓			✓

	CAUTION				
★	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
⊘	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
★	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
⊘	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
⊘	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
⊘	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	

★	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
★	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
⊘	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
★	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
★	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY. (MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.

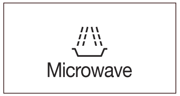
(b) A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.•
Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.

- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

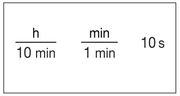
quick look up guide

If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the **Power Level** button once or more times.

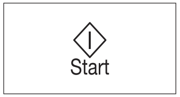


2. Select the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** or **10 s** button as required.



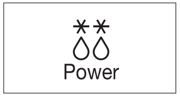
3. Press the **Start** (◇) button.

Result : Cooking starts.
The oven beeps four times when cooking is over.



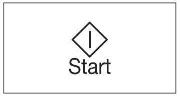
If you want to defrost some food.

1. Place the frozen food in the oven.
Press the **Power** (❄) button once or more times according to the type of food to be defrosted.



2. Select the weight by pressing the **kg** and **100g** buttons as required.

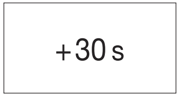
3. Press the **Start** (◇) button.



GE234STS_HC_DE68-04151F-01_EN.indd 11 2013-12-27 5:35:02

If you want to add an extra minute.

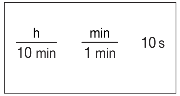
Leave the food in the oven.
Press **+30s** once or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.



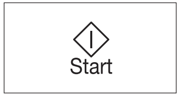
If you want to grill some food.

1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** (⋃⋃), time settng (**10 min**, **1 min** and **10 s**) and **Start** (◇) button.

2. After preheating is finished, Open the door and Place the food on the rack in the oven.
   Press the **Grill** (⋃⋃) button. Select the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons.

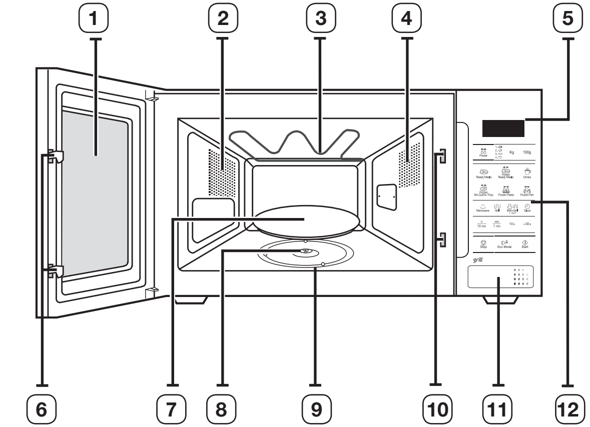


3. Press the **Start** (◇) button.



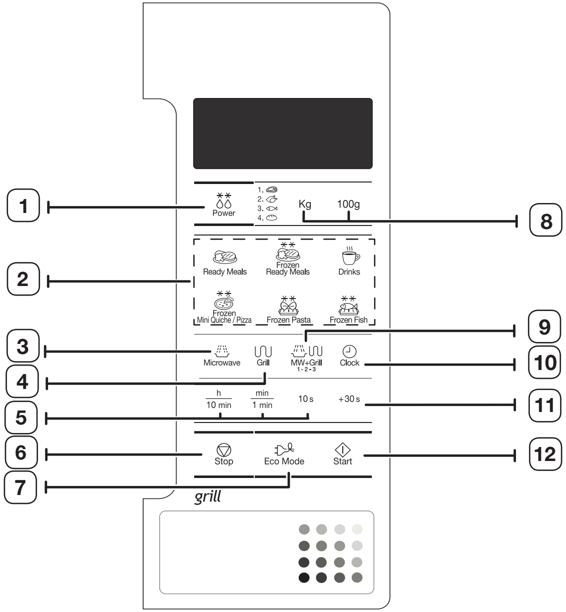
oven features

OVEN



1. DOOR
2. VENTILATION HOLES
3. GRILL
4. LIGHT
5. DISPLAY
6. DOOR LATCHES
7. TURNTABLE
8. COUPLER
9. ROLLER RING
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. OPEN DOOR PUSH BUTTON
12. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL



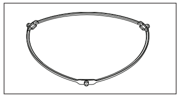
1. AUTO POWER DEFROST FEATURE SELECTION
2. INSTANT REHEAT/COOK FEATURES SELECTION
3. MICROWAVE MODE BUTTON
4. GRILL MODE BUTTON
5. TIME SETTING BUTTON
6. STOP/CANCEL BUTTON
7. ENERGY SAVE BUTTON
8. WEIGHT SELECTION
9. COMBI MODE BUTTON
10. CLOCK SETTIING
11. +30s BUTTON
12. START BUTTON

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

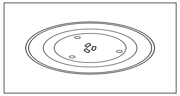
1. **Roller ring**, to be placed in the center of the oven.

   Purpose: The roller ring supports the turntable.



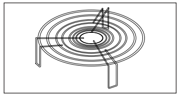
2. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the center fitting on to the coupler.

   Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



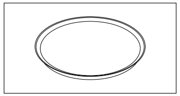
3. **Grill rack,** to be placed on the turntable.

   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



4. **Crusty plate,** see page 20~21.

   Purpose: The crusty plate when using auto crusty function or manual crusty cook function.



☛ **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

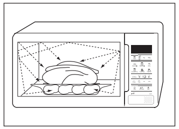
Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Instant Reheat/Cook
- Cook

Cooking Principle.

1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.



3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
    - Quantity and density
    - Water content
    - Initial temperature (refrigerated or not)

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

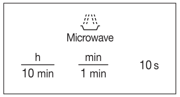
- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. Open the oven door by pushing the large button in the bottom right-hand corner of the control panel.

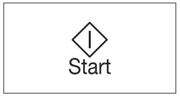
First, place a bowl of water on the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Power Level** button and set the time to 4-5 minutes by pressing the **1 min** button the appropriate number of times.



2. Press the **Start** (◇) button.

    Result : The oven heats the water for 4 to 5 minutes. The water should then be boiling.



The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

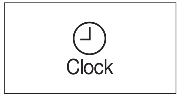
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1. To display the time in the...

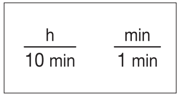
24-hour notation.

12-hour notation.

Press the **Clock** (◷) button once or twice.

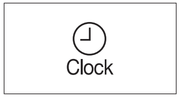


2. Set the hour with the h button and the minutes with the min button.



3. When the right time is displayed, press the **Clock** (◷) button again to start the clock.

Result : The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

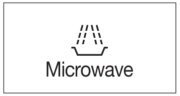


COOKING/REHEATING

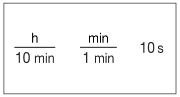
The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Power Level** button.

Result : The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the **Power Level** button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table on the next page.



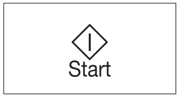
2. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** button.



3. Press the **Start** (◇) button.

Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.



☛ **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power Level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	800 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST ()	180 W	-
LOW/KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I ()	600 W	1100 W
COMBI II ()	450 W	1100 W
COMBI III ()	300 W	1100 W

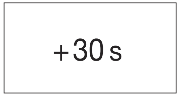
If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

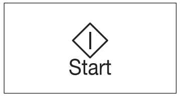
ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the +30 s button once for each 30 seconds to be added.

1. Press the **+30 s** button once for each 30 seconds to be added.



2. Press the **Start** () button.

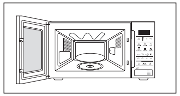


STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.

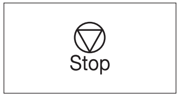
1. To stop temporarily;
   Open the door.

   Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **Start** () again.



2. To stop completely;
   Press the **Stop** () button.

   Result : The cooking stops.
   If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop** () button again.

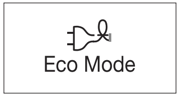


You can cancel any setting before starting cooking by simply pressing **Stop** () button.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an Energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

- Press the Energy save () button.
- To remove Energy save mode, open the door and then display shows current time. The oven is ready for use.



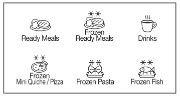
Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

USING THE INSTANT REHEAT/COOK FEATURE

With the Instant Reheat feature, the cooking time is set automatically.
You can adjust the number of servings by pressing the appropriate Instant Reheat button the required number of times.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

Press the **Instant Reheat/Cook** button which you want the required number of times.



Result : Press **Start** (◇) button to start cooking. When it has finished:

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times. (once every minute)
3) The current time is displayed again.

Example: Press the **Drinks** button once times to reheat one cups of coffee. Refer to the table on the next page for further details.

Use only recipients that are microwave-safe.

INSTANT REHEAT/COOK PROGRAMMES

The following table presents 6 Instant Reheat/Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Food/Button	Serving Size	Standing Time	Recommendations
Ready Meals (chilled)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
Frozen Ready Meals	300-350 g 400-450 g	4 min.	Take frozen ready meal and check if dish is suitable for microwave. Pierce film of ready meal. Put the frozen ready meal in the centre. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).

Food/Button	Serving Size	Standing Time	Recommendations
Drinks (Coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1-2 min.	Pour in to a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup (150 ml) or mug (250 ml) in the centre of turntable, Stir carefully before and after standing time.
Frozen Mini Quich/Pizza	150 g (4-6 pcs) 250 g (7-9 pcs)	-	Put the frozen mini-quiches or mini-pizzas evenly on the rack.
Frozen Pasta Gratin	200 g 400 g	2-3 min.	Put the frozen pasta gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen pasta gratin such as lasagne, cannelloni or macaroni.
Frozen Fish Gratin	200 g 400 g	2-3 min.	Put the frozen fish gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen ready products consisting o fish fillets topped with vegetables and sauce.

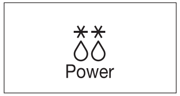
USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURE

The Auto power defrost feature enable you to defrost meat, poultry, fish and bread/cake. The defrost time and power level are set automatically.
You simply select the programme and the weight.

Use only dishes that are microwave-safe.

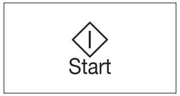
First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power** ( ) button one or more times. (Refer to the table on the opposite page for further details)



2. Select the food weight by pressing the **kg** and **100g** button. It is possible to set up to a maximum of 1500 g.

3. Press the **Start** ( ) button.



Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps halfway through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press **Start** ( ) button again to finish defrosting.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled “Cooking/Reheating” on page 15 for further details.

AUTO POWER DEFROST PROGRAMMES

The following table presents the various Auto Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and bread/cake on a ceramic plate.

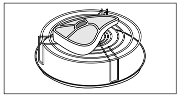
Code/Food	Portion	Standing time	Recommendations
1. Meat	200-1500 g	20-60 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.
2. Poultry	200-1500 g	20-60 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.
3. Fish	200-1500 g	20-50 min.	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.
4. Bread/Cake	125-625 g	5-20 min.	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.

Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 28.

CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof



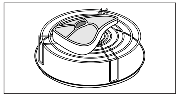
For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 22-23.

GRILLING

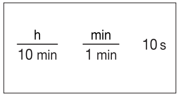
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill**, time settng (**10 min**, **1 min** and **10 s**) and **Start** button.

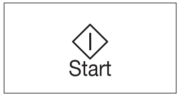
2. After preheating is finished, Open the door and place the food on the rack.



3. Press the **Grill** button. Select the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons. (The maximun grilling time is 60 minute.)



4. Press the **Start** (◇) button.



Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

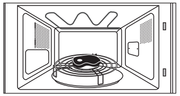
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

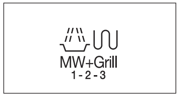
ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Open the oven door by pushing the large button in the bottom right-hand corner of the control panel. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



2. Press the **Combi** button.



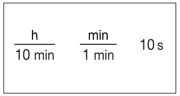
Result : The following indications are displayed:

(microwave and grill mode)
600 W (out power)

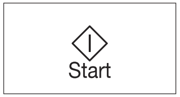
Select the appropriate **power level** by pressing the **Combi** button again until the corresponding power level is displayed.

You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons. The maximum cooking time is 60 minutes.



4. Press the **Start** (◇) button.



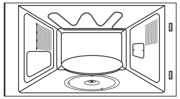
Result : Combination cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

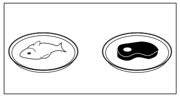
USING THE MANUAL CRUSTY COOK FUNCTION

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page).
The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

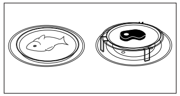


1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill ()] by following the times and instructions in the chart.
   - Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
   - Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
   - Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.



3. Place the food on the crusty plate.
   - Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowels.
   - Never place the crusty plate in the oven without turntable.



4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.

5. Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)

How to clean the Crusty Plate

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water. Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Please Note

The crusty plate is not dishwasher-safe.

USING THE MANUAL CRUSTY COOK SETTING

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable.
Preheat crusty plate with 600 W + Grill () function for 3-5 minutes.
Follow the times and instructions in the table.

Food	Serving size	Preheating time	Power	Cooking time (min.)	Recommendations
Bacon	4 slices (80 g)	3 min.	600 W + Grill	3½-4	Preheat crust plate. Put slices side by side on crust plate. Put crust plate on rack.
Grilled tomatoes	200 g (2 pcs)	3 min.	450 W + Grill	4-5	Preheat crust plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crust plate. Put crust plate on rack.
Baked potatoes	250 g 500 g	3 min.	600 W + Grill	5-6 8-9	Preheat crust plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crust plate with the cut-side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack.

Food	Serving size	Preheating time	Power	Cooking time (min.)	Recommendations
Frozen burger	2 pieces (125 g)	3 min.	600 W + Grill	7-7½	Preheat crust plate. Put frozen burger side by side on the crust plate. Put crust plate on rack. Turn over after 4-5 min.
Frozen baguettes	200-250 g (2 pcs)	3 min.	450 W + Grill	8-9	Preheat crust plate. Put baguettes with topping (e.g. tomato-cheese) side by side on the plate. Put crust plate on rack.
Frozen pizza	300-400 g	5 min.	450 W + Grill	9-11	Preheat the crust plate. Put the frozen pizza on the crust plate. Put crust plate on rack.
Frozen mini-pizza-snack	9x30 g (270 g)	3 min.	300 W + Grill	9-10	Preheat crust plate. Distribute pizza snacks evenly on crust plate. Put the plate on the rack.
Chilled pizza	300-350 g	5 min.	450 W + Grill	6½-7½	Preheat crust plate. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on rack.
Frozen Fish fingers	150 g (5 pcs)	4 min.	600 W + Grill	7-8	Preheat crust plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 4 min (5 pcs) or after 6 min. (10 pcs).
	300 g (10 pcs)	4 min.	600 W + Grill	9-10	
Frozen chicken nuggets	125 g 250 g	4 min.	600 W + Grill	5-6 7-8	Preheat crust plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on the plate. Put crust plate on rack. Turn over after 3 min (125 g) or 5 min. (250 g).

MULTISTAGE COOKING

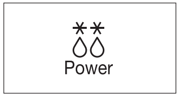
Your microwave oven can be programmed to cook food up to three stages.

Example: You wish to defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 500 g fish in three stages:

- Defrosting
- Cook I
- Cook II

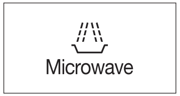
You can set between two and three stages in multistage cooking.
If you set three stage, the first stage must be defrosting.
Don't press (◇) button until you've set the final stage.

1. Press the **Power** (⁂) button once or more times.

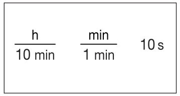


2. Set the weight by pressing the **kg** and **100 g** buttons the appropriate number of times (500 g in the example).

3. Press the **Power Level** button.
   The microwave mode (I) :
   ; if necessary, set the power level by pressing the **Power Level** button again one or more times. (600 W in the example)

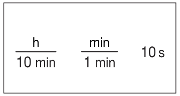


4. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons the appropiate number of times (4 minutes in the example).

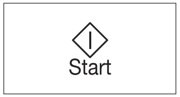


5. Press the **Grill** button.
   The grill mode (II):

6. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons the appropiate number of times (5 minutes in the example).
   (The maximun grilling time is 60 minutes.)



7. Press the **Start** (◇) button.

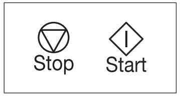


   Result : The three modes [defrosting and cooking (I, II)] are selected one after the other. According to the defrosting mode that you have chosen, the oven may beep halfway through defrosting to remind you to turn the food over. When cooking is over, the oven beeps four times.
   - The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   - The current time is displayed again.

SWITCHING THE BEEPER OFF

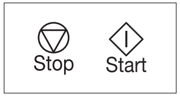
You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Stop** (▽) and **Start** (◇) buttons at the same time.



   Result : The oven will not beep each time you press a button.

2. To switch the beeper back on, press the **Stop** (▽) and **Start** (◇) buttons again at the same time.

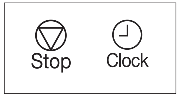


   Result : The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

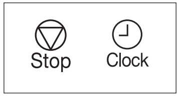
Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

1. Press the **Stop** (▽) and **Clock** buttons at the same time.



   Result : The oven is locked (no functions can be selected).

2. To unlock the oven, press the **Stop** (▽) and **Clock** buttons again at the same time.



   Result : The oven can be used normally.

cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.

Cookware	Microwave-safe	Comments
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended** ✓✗ **: Use caution** ✗ **: Unsafe**

GE234STS_HC_DE68-04151F-01_EN.indd 23 2013-12-27 5:35:11

cooking guide

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green beans	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Brown rice (parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Add 500 ml cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250 g	800 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250 g	800 W	18-19	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	5½-6½	3	Add 60-75 ml (4-5 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice.
Leeks	250 g	4½-5	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5½-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.

GE234STS_HC_DE68-04151F-01_EN.indd 25 2013-12-27 오후 5:35:12

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering
Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring
Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!
Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.
Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby’s bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving !
Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.
REMARK: Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300W	30-40 sec. 50 sec to 1 min.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800 W	1-1½ 1½ -2	1-2	Pour in to a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup (150 ml) or mug (250 ml) in the centre of turntable, Stir carefully before and after standing time.
Soup (chilled)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	5 ½-6 ½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4 ½ -5 ½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	5-6	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g	600 W	5 ½ -6 ½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W,).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	250 g 500 g	6½ -7½ 10 -12	5-25	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7½ -8½		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14½-15½	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	900 g	28-30		
Fish				
Fish fillets	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	6-7 12-13	5-15	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each about. 50 g)	2 pcs 4 pcs	½-1 2-2½	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ sandwich	250 g	4½-5		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	8-10		

GE234STS_HC_DE68-04151F-01_EN.indd 28 2013-12-27 5:35:12

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Frozen food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Bread rolls (each ca. 50G)	2 pcs 4 pcs	MW+ Grill	300 W+ Grill 1-1½ 2-2½	Grill only 1-2 1-2	Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes + topping (tomatos, cheese, ham, mushrooms)	250-300 g (2 pcs)	450 W + Grill	8-9	-	Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-14	-	Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	MW + Grill	600 W+ Grill 14-15	Grill only 2-3	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Put chicken nuggets on the rack
Oven chips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Put oven chips evenly on baking paper on the rack.

GE234STS_HC_DE68-04151F-01_EN.indd 29 2013-12-27 5:35:13

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 4 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	4-5	4½-5½	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled tomatoes	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	MW + Grill	300 W+ Grill 4½-5½ 7-8	Grill only 2-3	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Toast hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pcs (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Chicken pieces	450 - 500 g (2 pcs)	300 W + Grill	10- 12	12- 13	Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
Lamb chops/ beef steaks (medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	12-15	9-12	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Pork steaks	250 g (2 pcs)	MW +Grill	300 W + Grill 7-8	Grill only 6-7	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Baked apples	1 apple (ca. 200 g) 2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.

TIPS AND TRICKS

MELTING BUTTER
Put 50g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

troubleshooting

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the Start (◇) button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **Start** (◇) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	**GE234STS**
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption	
Microwave	1200 W
Grill	1100 W
Combined mode	2300 W
Output power	100 W / 800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	
Outside	489 x 275 x 355 mm
Oven cavity	330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight	
Net	13 kg approx

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
QATAR	800-2255 (800-CALL)	
SAUDI ARABIA	9200-21230	www.samsung.com/sa
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
ALGERIA	0800 100 100	www.samsung.com/n_africa
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa
JORDAN	800-22273	www.samsung.com/Levant(English)
	065777444	
Syria	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04151F-01